

## Rezept

# Piadina

Ein Rezept von Piadina, am 19.04.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl	<b>60 g</b> weiche Butter
Salz	<b>3</b> Tomaten
<b>2 Handvoll</b> Rucola	<b>100 g</b> Doppelrahm-Frischkäse
<b>6 große Scheiben</b> geräucherter oder luftgetrockneter Schinken	<b>100 g</b> grob gehobelter Parmesan
Aceto balsamico zum Beträufeln	Pfeffer
	Mehl zum Ausrollen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Butter, 1 ½ TL Salz und ¼ l lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich zu einem leicht klebrigen Teig verkneten.
2. Ein Backblech in den Ofen (Mitte) schieben und den Backofen auf 250° vorheizen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele abzwicken.
3. Den Teig in 6 Portionen teilen und jeweils auf der bemehlten Arbeitsfläche rund 3-4 mm dick ausrollen. Je 2 Teigfladen aufs Blech legen und 5-6 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind, dabei ein- bis zweimal wenden (Vorsicht: Alles ist sehr heiß!).
4. Die fertigen Fladen sofort auf einer Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Mit Schinken, Tomaten, Rucola und dem Parmesan belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Balsamico beträufeln. Fladen zusammenklappen und servieren.