

# Piadina-Teig und Piadina-Fladen



## Zutaten für 8 Stück:

500 g Mehl  
1 Tütchen Trockenhefe  
1/2 TL Salz  
1 Prise Zucker  
60 g weiches Schweineschmalz  
1 Ei  
230 ml Milch

1. 500 g Mehl mit Hefe, 1/2 TL Salz und zwei Prisen Zucker trocken vermischen. Ein Ei, 60 g weiches Schweineschmalz in Stückchen und 230 ml Milch dazugeben und alles in der Küchenmaschine 5-7 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Teig in 8 Portionen teilen, aus jeder Portion eine Kugel kneten und etwa 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Die Teiglinge zu dünnen Fladen ausrollen. Eventuell mit Hilfe eines aufgelegten Desserttellers exakt rund schneiden.

3. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen und mit wenig Olivenöl einstreichen. Die Fladen mit einer Gabel in regelmäßigen Abständen einstechen und nacheinander je 2-3 Minuten auf jeder Seite backen. Sollten während des Backens Blasen bei den Fladen entstehen: einfach mit einer Palette flach drücken.

4. Die fertiggebackenen Fladen abkühlen lassen.

## Hinweise:

Piadina-Fladen kann man auf verschiedene Arten belegen oder füllen. Siehe zum Beispiel Rezepte Piadina Romagnola oder Rustichella.

Übrig gebliebene (rohe) Fladen kann man in 0°-Fächern im Kühlschrank 1-2 Tage aufheben oder -gebacken - einfrieren.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 115 min, Grundrezepte, Teig, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023