

Rezept Micha Müller

Piadina

500g Mehl
25g Hefe
2,3 dl Milch
50g Butter
1 Ei
10g Salz
1 Prise Zucker
Crème fraîche
Rohschinken
Ruccola

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker vermischen
Milch, Ei vermischen und Hefe darin auflösen
Gut kneten
Weiche Butter in Würfel dazu geben und nochmals sehr gut kneten
Teig mindestens 1 Stunde aufgehen lassen
Zu 100g schweren Teile portionieren
Die einzelnen Teile mit viel Mehl ganz dünn, rund auswallen
Mit einer Gabel die Teigfladen stupfen, damit sie nicht aufgehen
In eine Bratpfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze kurz braten
Fladen auf einem Gitter auskühlen lassen
Ausgekühlte Fladen mit Crème fraîche zur Hälfte bestreichen
Rohschinken darauflegen und halbieren
Im Backofen bei 200°C ca. 5 Minuten backen
Vor dem servieren Ruccola in die Fladen geben und servieren

Buon appetito