

Sommerliche Piadina mit Salami und Rucola



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
+ 30 Minuten Rastzeit

Teig:

200 g universal Weizenmehl
+ mehr zum Arbeiten
1/2 Päckchen Trockengerm
20 g weiches Schweinsschmalz
Ca. 100 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

200 g Reiter Ungarische Salami
200 g Mascarpone
50 g Ajvar
Msp. Cayennepfeffer
50 g Rucola
100 g Parmesanspähe
1/2 unbehandelte Zitrone

Etwas Olivenöl zum Braten
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten mit 1/2 TL Salz in der Küchenmaschine oder mit den Händen kräftig verkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
2. Den Teig zu 4 Kugeln formen und diese in Pfannengröße (Ø ca. 24 cm) dünn ausrollen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und mit wenig Olivenöl ausstreichen. Die Teigfladen nacheinander von beiden Seiten etwa 5 Minuten goldbraun braten.
3. Ungarische Salami in dünne Scheiben schneiden. Mascarpone mit Ajvar verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und auf die Teigstücke aufstreichen. Salami, Rucola und Parmesan darauf geben und die Zitrone darüber abreiben.
4. Piadina zusammenklappen und lauwarm oder kalt servieren.

REITER Tipp:

Wer mag, kann zusätzlich noch Oliven und getrocknete Tomaten zum Füllen verwenden!