Piadina mit Rohschinken, Feigen und Tomme

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach



Zutaten

für 4 Stück

12 Scheiben Rohschinken vom Schweizer Schwein

Teig:

80 g Schweinefett, siehe Tipp
2 dl Wasser
8 g Salz
350 g Weissmehl
½ TL Backpulver

Belag:

100 g rote Zwiebeln
1 TL Zucker
½ TL Salz
½ dl Wasser
¼ dl Weissweinessig
4 frische oder getrocknete Feigen
50 g Rucola
2 Tommes, je ca. 100 g
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

740 kcal
28 g Eiweiss
75 g Kohlenhydrate
35 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

In vielen Regionen Italiens werden die Piadine mit Schweinefett beziehungsweise Schweineschmalz zubereitet. Doch es gibt auch Varianten mit Olivenöl, welches man 1:1 übernehmen kann; im Gegensatz zum Schweinefett muss es vor der Verwendung nicht erhitzt werden.

Zubereitung

1 Für den Teig das Schweinefett in einer Pfanne auf kleiner Stufe schmelzen. Mit dem Wasser und dem Salz in eine Schüssel geben, gut verrühren, dann Mehl und Backpulver beifügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend in 4 gleich grosse Stücke teilen und zu Kugeln formen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

2 Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In eine kleine Pfanne geben, Zucker, Salz, Wasser und Essig beifügen und einmal kurz aufkochen. Neben dem Herd abkühlen lassen.

3 Den Stiel der Feigen entfernen. Frische Feigen in Schnitze, getrocknete Früchte in Streifen schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern.

4 Die Tommes in Scheiben schneiden.

5 Die Teigkugeln zu Fladen von etwa 26 cm Durchmesser auswallen. Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen. Die Fladen nacheinander ohne Fett auf jeder Seite etwa 1½ Minuten backen. Die Brote sofort in ein Küchentuch einschlagen, um sie warmzuhalten.

6 Zum Schluss die noch warmen Fladenbrote jeweils auf der einen Hälfte mit Käse, Rucola, Feigen, Rohschinken und marinierten Zwiebeln belegen und mit der anderen Fladenhälfte decken. Sofort servieren.