



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Piadina – Pfannbrot

Ofen auf 175 % Umluft vorheizen

Des braucht's:

- ☺ 250 g Mehl
- ☺ 130 ml. Wasser
- ☺ 1 TL Backpulver
- ☺ 3 EL Olivenöl
- ☺ Füllung:
- ☺ 1 Kugel Mozzarella
- ☺ 4 große Scheiben gek. Schinken



Zubereitung

- ☺ Zutaten rasch mit der Hand verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist
- ☺ Mozzarella in dünne Scheiben schneiden
- ☺ Teig halbieren, jeweils etwas größer als der Pfannenboden dünn ausrollen
- ☺ Etwas Olivenöl in der Pfanne verstreichen
- ☺ Eine Hälfte des ausgerollten Teiges hineinlegen und Belegen
- ☺ Mit der anderen Hälfte gut verschließen
- ☺ Herd mittlere Stufe, Deckel drauf, ein paar Minuten braten
- ☺ Mit großem Pfannenwender wenden, Deckel drauf, wieder ein paar Minuten braten

FERTIG

- ☺ Geht ratz-fatz, man kann jeden beliebigen Belag nehmen, aber Käse muß sein
- ☺ ein Piadina macht zwei gute Esser satt
- ☺ wichtig: gaaaanz dünn ausrollen
- ☺ Schön wäre noch ein Salat dazu, sonst ist es a bisserl trocken

Mein Tipp: Schmeckt auch kalt – wenn was übrig bleibt ☺