Piadina Romagnola

Rezept und Bilder von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Die Geschichte der Piadina Romagnola reicht bis in die etruskische Zeit zurück. Dank der Einfachheit und Vielseitigkeit der Zubereitung blieb die Piada jahrhundertelang das Mahl der Bauern und Armen. Sein Siegeszug für die breite Masse begann erst in den 1940er und 1950er Jahren, als er dank der zahlreichen Kioske, die diese duftende Spezialität zu einem günstigen Preis anboten. Touristen auf dem Weg zur Adria konnten nicht widerstehen….

Zutaten und Zubereitung

Das Rezept ist sehr simpel, der Geschmack geprägt durch den Strutto, das Schweineschmalz und ein gutes Mehl.

500 g Mehl
180 g Wasser
125 g Schweineschmalz
10 g Salz
5 g Natron optional

Alle Zutaten ausgiebig mit dem knethaken miteinander verkneten und 5 Stücke je ca. 170 g abmessen und zu Kugeln formen.
Die Kugeln etwas ruhen lassen und dann mit einem Rundholz zu

Fladen von 25-28 cm Durchmesser ausrollen.
Die Fladen vor dem Ausbacken mit der Stipprolle bearbeiten, dann garen die Piadas besser durch.
Nach Belieben belegen und genießen.

Variationen

Bild 1

Prosciutto die Parma, Mozzarella, Tomaten frisch und getrocknet, etwas Knoblauch und Ruccola auf einem Bett aus Frischkäsecreme mit Kräutern

Bild 2

Lachs mit Gurkenscheiben und Eisbergsalat auf einer Dill/Frischkäse-Aioli

Bild 3

Schweinebraten rosa gebraten in Scheiben mit Balsamico sautierten Borrettane Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Ruccola auf einer Tonnatomaionaise….

Rezept Tonnatomajonaise

Tonnatomayo..
Ich mache eine Majonaise aus dem ganzen Ei, dazu ein Teelöffel Senf, ein Spritzer Essig, Salz und Pfeffer, hierbei eine halbe Knoblauchzehe und mixe das ganze auf, dann schluckweise Öl hinzugeben, ich mische gern Olivenöl mit Rapsöl.
Ein Esslöffel der Mayo plus 2 Esslöffel Frischkäse und 1 Esslöffel/eine Gabel Thunfisch und alles miteinander mischen, abschmecken, fertig

Bild 4

Soppressa aus dem Veneto, gepaart mit Ziegekäse, frischen Tomaten, Gurkenscheiben und Eissalat auf Kräutercreme

---

Schwiegermutterzungen mit LM

Rezept und Bilder von Ines Glück

Zutaten:
300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische

Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)
120 gr warmes Wasser
50 gr Olivenöl
250 gr Weizenmehl 550
10 gr Salz
40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:
Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.
30-60 min ruhen lassen.
Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.
Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.
Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.
In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.
Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.
Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen

Tipp:
Die Schwiegermutterzungen kann man auch in Crackerform machen. Das ersaprt dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349