



Piadina romagnola met rauwe ham en rucola

Dun Italiaans platbrood uit de Emilia-Romagna, warm gevouwen rond rauwe ham, verse kaas en rucola. Simpel, snel en heerlijk verslavend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 150 ml lauw water
- 50 gr reuzel of zachte boter
- 6 gr zout
- 3 gr bakpoeder
- 120 gr rauwe ham (prosciutto crudo)

150 gr zachte verse kaas (squacquerone of jonge geitenkaas)

1 handvol rucola

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem, het zout en het bakpoeder in een ruime kom. Wrijf de reuzel of de zachte boter erdoor tot je een kruimelig geheel krijgt.
- 2.** Voeg het lauwe water toe en kneed alles tot een soepel, samenhangend deeg. Dek af met een schone doek en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 3.** Verdeel het deeg in 4 gelijke bollen. Rol elke bol op een licht bebloemd werkblad uit tot een dunne ronde lap van ongeveer 3 mm dikte.
- 4.** Verhit een droge, zware pan of bakplaat op middelhoog vuur. Bak elke piadina ongeveer 2 minuten per kant tot er lichtbruine vlekjes en blaasjes verschijnen. Prik grote luchtballen door met een vork zodat de piadina gelijkmatig gaart.
- 5.** Houd de gebakken piadine warm onder een schone doek terwijl je de overige bakt.
- 6.** Bestrijk elke warme piadina royaal met de verse kaas. Beleg met plakjes rauwe ham en een handvol rucola.
- 7.** Vouw de piadina dubbel, snijd ze desgewenst doormidden en serveer meteen.

Tip

Geen reuzel in huis? Zachte boter geeft een iets rijkere smaak. Gebruik je reuzel, dan krijg je een authentieker, iets bladeriger resultaat zoals in de Emilia-Romagna gebruikelijk is.

Lekker met

Een frisse groene salade of gegrilde groenten passen perfect naast een piadina.

Dranktip

Combineer met een lichte Italiaanse witte wijn zoals een Albana di Romagna, of een fris glas prosecco.