



Piadina (Fladentasche)

25 min 

1 

1 

5 min bei 210°C 



Oscar's Tipp

Wer kein Schweinefett verwenden will, kann dieses mit der selben Menge Öl ersetzen. Allerdings ist das Ergebnis dann etwas fester.

Zutaten

250 g Schär Brot-Mix, 75 g Schweinefett, etwas Backpulver, 50 ml Weißwein, etwas Wasser, Salz, Pfeffer weiß.

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse rühren. 10 min rasten lassen. Die Masse mit dem Löffel auf ein mit Backpapier belegtes Blech rund aufstreichen. Die Masse im vorgeheizten Backofen bei 210 °C für ca. 5 min backen. Aus dem Ofen nehmen und noch im lauwarmen Zustand rund ausstechen oder ausschneiden. Die Piadina mit den gewünschten Zutaten füllen: Schinken, Salami, Käse oder gegrilltem Gemüse. Schmeckt allerdings auch mit süßer Füllung wie Schokocreme oder Marmelade hervorragend!

