

Piadina Romagnola Rezept ohne Schmalz

Es gibt nichts einfacheres und schmackhafteres als ein gutes **Piadina aus der Romagna**, ein schlechtes Rezept mit alten Ursprüngen, das auf der ganzen Welt geliebt, aber geliebt und geschätzt wird.

Es kann mit jeder Zutat gefüllt werden, gekochtem Schinken, Rucola, Mozzarella und allem, was Ihnen sonst noch in den Sinn kommt, das Ergebnis wird immer sehr appetitlich sein!

Folgen Sie unserem Rezept, um eine ausgezeichnete Romagna-Piadina zu erhalten **ohne Schmalz** mit **Natives Olivenöl extra**.

★★★★★ 5 von 1 Bewertung



VORBEREITUNGSZEIT
10 Mindest.

ZUBEREITUNGSZEIT
2 Mindest.

GESAMTZEIT
12 Mindest.



GERICHT
Beilage, Hauptgang

KÜCHE
Italienisch



PORTIONEN
4 wickelt

KALORIEN
386 kcal

KOCHUTENSILIEN

- Schüssel
- Pfanne

ZUTATEN

- 300 G Mehl "00"
- 150 G Wasser
- 30 G Olivenöl Extra vergine
- 5 G Salz-

ANLEITUNGEN

Vorbereitung

1. Mehl und Wasser in eine Schüssel geben, bis es vollständig eingezogen ist, dann das native Olivenöl extra hinzufügen, zum Schluss das Salz hinzufügen und zu einem glatten, weichen und

gut aufgereihten Teig kneten.

2. Teilen Sie den Teig in 4/5 Kugeln, je nachdem, wie viele Wraps Sie erhalten möchten.
3. Die Kugeln mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen, zum Schluss jeden Teig in ca. 2-3 mm dicke Scheiben ausrollen.

Kochen

1. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen, und wenn sie heiß ist, ein Fladenbrot nach dem anderen einlegen und backen, bis der Boden leicht golden ist, dann umdrehen und die zweite Seite fertig backen.
2. Mit den restlichen Wraps genauso verfahren.

NACHRICHTEN

Die Wraps sind bei Raumtemperatur bis zu zwei Tage haltbar, gefroren auch länger.



STICHWORT

wie man Piadina macht, Zutaten für Fladenbrot, Fladenbrot, Fladenbrot mit Öl, hausgemachtes Fladenbrot, Fladenbrotrezept, Fladenbrot mit Öl Rezept, Fladenbrot ohne Schmalz, Fladenbrotrezepte, Fladenbrot aus der Romagna, Fladenbrot aus der Romagna mit Öl, Fladenbrot ohne Schmalzkalorien, Fladenbrot ohne Schmalz Schmalz Rezept, Fladenbrot, Fladenbrot Rezept, Fladenbrot ohne Schmalz, Fladenbrot Zubereitung, Fladenbrot ohne Schmalz Rezept, Fladenbrot Rezept aus der Romagna, Fladenbrot Rezept ohne Schmalz, Fladenbrot Rezept, Fladenbrot Rezept mit Öl, Fladenbrot Rezept mit Öl, Fladenbrot Rezept aus der Romagna, Fladenbrot Rezept Romagna mit Öl, Piadina Rezept ohne Schmalz, Piadine Rezept ohne Schmalz, Romagna Piadina Rezepte, Romagna Piadina Rezepte ohne Schmalz