

Piadina - włoski przysmak



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 kilograma
smalec	100 gram
sól	1 łyżka
woda	200 mililitrów

Tapenada:

czosnek	1 ząbek
czarne oliwki	300 gram
oliwa	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
tymianek	szczypta
rozmaryn	szczypta
oregano	szczypta

Dodatki:

pomidor	4 plastry
ser żółty	2 plastry
szynka	2 plastry
rukola	200 gram
bazylia	
cebula czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stół wysyp mąkę, dorzuć sól oraz smalec, następnie dolewaj wodę i wyrabiaj ciasto. Kiedy będzie już zbite i elastyczne, owiń je w szmatkę i włóż do lodówki na co najmniej pół godziny.

W blenderze zmiel na gładką masę wypłukane czarne oliwki, czosnek, oliwę, pieprz, tymianek, oregano i rozmaryn. Z ciasta ulep kule wielkości główki czosnku, rozwałkuj je i wrzucaj na mocno rozgrzaną patelnię. Pojawienie się bąbli na powierzchni- to znak, że ciasto jest gotowe, by je przewrócić. Delikatnie je uciskaj, by pozbyć się powietrza. Kiedy już się usmaży, można nakładać dodatki. Na początek rozsmaruj na placku tapenade, na połowie ułóż plastry pomidora i kilka listków bazylii, na to piórka cebuli, ser żółty, szynkę, rukolę. Całość można polać odrobiną oliwy i zawinąć plack.