

Smaki Świata: Piadina - włoski przysmak



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mąka pszenna	0,5 kg
smalec	100 g
sól	1 łyżka
woda	200 ml

Tapenada

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

Dodatki

pomidor	4 plastry
ser żółty	2 plasterki
szynka	2 plasterki
rukola	30 liści
bazylia	
cebula czerwona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotuj ciasto:

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.

Tapenada:

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. Kiedy na powierzchni pojawią się bąble, to znak, że ciasto jest gotowe, by je przewrócić. Delikatnie uciskaj je, by pozbyć się powietrza. Kiedy już się usmaży, można nakładać dodatki. Na początek rozsmaruj na placku tapenadę, na połowie ułóż plastry pomidora i kilka listków bazylii, na to piórka cebuli, ser żółty, szynkę, rukolę. Całość można polać odrobiną oliwy i zawinąć placek.