

## Piadina

*Zutaten (für 8 Stück)*

400 g Mehl  
2 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
ca. 2 dl Mineralwasser mit Kohlensäure  
Mehl zum Auswallen

*Zubereitung*

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen.

Öl und Wasser dazugeben.

Alles zu einem glatten, geschmeidigem Teig kneten.

Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig in 8 Portionen teilen. Auf wenig Mehl zu Rondellen à ca. 28 cm Ø auswallen.

Eine beschichtete Bratpfanne ohne Fett erhitzen. Teigfladen auf einer Seite ca. 3 Minuten braten, bis er Blasen wirft und etwas Farbe annimmt.  
Piadina wenden und ca. 3 Minuten fertig braten.

Piadine nach Belieben füllen, beispielsweise mit Basilikumpesto und/oder Rucola, Rohschinken, getrocknete Tomaten. Statt Rohschinken kann auch Salami verwendet werden.

\*\*\*