

# Gevulde platte broden uit Emilia-Romagna

## Benodigdheden:

(voor 8 personen)

- ❖ 400 g bloem
- ❖ een snufje zout
- ❖ 1 zakje van  
10 g instantgist (*zie het  
voorschrift op het zakje*)
- ❖ 40 g boter
- ❖ 225 ml water

### Voor de vulling:

- ❖ 16 plakken parmaham
- ❖ 250 g stracchinokaas
- ❖ een bosje rucola



## Bereidingswijze:

- ❖ Stort de bloem met het zout en de gist op het werkvlak of in een grote mengkom.
- ❖ Maak een kuiltje in het midden en doe de boter erin.
- ❖ Voeg geleidelijk het water toe en meng alles met de vingers tot een glad deeg.
- ❖ Vorm een bal van het deeg en kneed het circa 5 minuten.
- ❖ Laat het 30 minuten op een warme plaats rijzen, tot het deeg in volume is verdubbeld.
- ❖ Kneed het deeg nog een paar minuten en verdeel het dan in acht porties.
- ❖ Rol elke portie uit tot een cirkel van 1 cm dikte.
- ❖ Verhit een grote koekenpan, leg er een portie deeg in en bak de *platte broden (piadine)* 2 minuten aan elke kant.
- ❖ Neem het brood uit de pan en leg er twee plakken ham, wat kaas en een handje rucola op.
- ❖ Vouw de *platte broden (piadine)* dubbel en dien ze direct op.

Met dank aan Ciou Tutti

