



## Piadina romagnola met rauwe ham en rucola

*Dun Italiaans platbrood uit de Emilia-Romagna, warm gevouwen rond rauwe ham, verse kaas en rucola. Simpel en verslavend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

300 gr bloem  
150 ml lauw water  
50 gr reuzel of zachte boter  
6 gr zout  
3 gr bakpoeder  
120 gr rauwe ham (prosciutto crudo)

150 gr zachte verse kaas (squacquerone of jonge geitenkaas)

1 handvol rucola

olijfolie

## Bereidingswijze

---

1. Meng bloem, zout en bakpoeder, wrijf de reuzel of boter erdoor tot een kruimelig geheel.
2. Voeg het lauwe water toe en kneed tot een soepel deeg, laat 30 minuten rusten onder een doek.
3. Verdeel het deeg in 4 bollen en rol elke bol uit tot een dunne ronde lap van ongeveer 3 mm.
4. Verhit een droge, zware koekenpan of bakplaat op middelhoog vuur.
5. Bak elke piadina ongeveer 2 minuten per kant tot er lichtbruine blaasjes verschijnen, prik grote bellen door.
6. Houd de gebakken piadine warm onder een doek.
7. Bestrijk de warme piadina met de verse kaas.
8. Beleg met plakjes rauwe ham en een handvol rucola.
9. Vouw dubbel, snijd desgewenst doormidden en serveer meteen warm.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)