

Piadina Royal (koekenpan)



Bijgerecht (15 stuks, 50 personen)

Benodigheden

- 2,5 Kg zelfrijzend bakmeel
- Spinazie, winterpostelijn, steeltjes, snijbiet Parmaham
- 200 ml olijfolie
- 500 gr Provolone Kaas
- 1,25 L water
- Chorizoworst
- Zout

Bereiding

Je bereidt dit gerecht op de vuurtafel met de zwenkarmen. Hiermee kun je de hoogte van de pan ten opzichte van het vuur goed bepalen. Pas goed op, want de handvatten van de pannen kunnen gloeiend heet worden. Gebruik hiervoor de leren handschoenen.

1. Kneed het bakmeel, water en zout tot een glad deeg. Gooi niet gelijk al het water erin, maar maak eerst een mooi deeg. Indien te droog voeg nog wat water toe.
2. Maak bolletjes van ongeveer 175 gram (grote pingpongbal).
3. Rol de bolletjes vervolgens uit tot mooie platte pannenkoeken.
4. Vul de piadina op één helft met wat blaadjes spinazie/snijbiet, parmaham, chorizo worst en de kaas.
5. Vouw de piadina dicht en druk de randen goed aan
6. Bestrijk de piadina met olijfolie.
7. Bak de piadina in een koekenpan op een rustig vuur om en om tot hij mooi bruin is. (LET op: niet te hoog vuur anders bakt hij aan en gaat het deeg niet rijzen).
8. Snijdt de piadina in reepjes en serveer het uit op een schaal.