



Piadini - italienskt flatbröd

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **8-10**



Gott och snabbt italienskt flatbröd som gräddas på grillen eller i grillpanna. Servera dem direkt, smakar perfekt till antipasti - smårätter och förrätter - med ostar, chark, grönsaker och oliver.



INGREDIENSER

500 g mjöl
30 g smör
1 nypa salt
2.5 dl ljummet vatten, ca

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm vattnet ljummet. Lös lite salt i vattnet. Värm smöret ljummet så att det nästan smälter.
- 2** Lägg mjölet på ett bakkbord och gör ett hål i mitten för smöret. Häll dit smöret och blanda det med mjölet med hjälp av vattnet, så mycket som behövs för att få degen att gå ihop. Knåda degen ordentligt i 10 minuter. Vira in degen i en

bakduk och låt vila i en halvtimme.

3

Dela sedan degen i ca 20 bitar och rulla ut dem till rundlar, ca 10 cm i diameter. Grilla bröden (grill eller grillapanna) i ca 3 minuter tills du ser mörka bubblor, vänd och grilla några minuter till. Håll de färdiga bröden varma under duk tills alla är färdiga. Servera genast!