Piadina – italské chlebové placky

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/piadina-italske-chlebove-placky.html

Ten, kdo navštívil kraj Emilia Romagna, určitě ví, jak neodolatelně voní pouliční stánky „Piadinerie“, kde chlebové placky pečou a prodávají. Ještě horké, se šunkou a sýrem chutnají přímo božsky. Připravme si piadinu společně a pozvěme si kousek Itálie domů.

Na 6 kusů italských chlebových placek si připravíme

- 400 g hladké mouky
- 50 g sádla (jen změklého)
- 5 g soli
- 2 špetky cukru
- 200 ml vlažné vody
- 3 g instantních kvasnic
- Pánev (nejlépe litinovou) minimálně o průměru 25 cm

Postup přípravy piadiny – italských chlebových placek

Do 100 ml vlažné vody nasypeme 3 g kvasnic a necháme je ve vodě rozpustit. Mouku smícháme se solí a cukrem.

Do mísy na zadělávání nasypeme směs mouky, soli a cukru. Uprostřed mouky uděláme důlek, do kterého přidáme rozvolněné sádlo (rozehřáté ne) a přilijeme promíchané rozpuštěné kvasnice.



Šiška těsta na piadinu
Zdroj:Marcela Hackerová

Pozvolna hněteme suroviny v míse. Zbylých 100 ml vlažné vody do vznikajícího těsta přiléváme po lžících. Bude-li se nám zdát, že těsto potřebuje 1-2 lžíce vody navíc, klidně ji přidejte.

Těsto hněteme tak dlouho, až se nám přestane lepit na prsty a bude hladké a pružné.

Z těsta utvoříme šišku, kterou rozdělíme na 6 stejně velkých částí.

Na zdroj tepla položíme pánev, nejlépe litinovou, a necháme ji bez tuku zahřívat.



Těsto rozdělené na 6 stejných částí
Zdroj:Marcela Hackerová

Z každé šestiny těsta utvoříme bochánek a prsty na pomoučeném válu utvoříme placku o průměru 8-10 cm.

Placku rozválíme do průměru 22-25 cm a síle těsta maximálně 2 mm.



Rozválená placky před pečením
Zdroj:Marcela Hackerová

Placky postupně klademe do rozpálené pánve a pečeme je z obou stran přibližně 2 minuty.

Rozválené placky jsou poměrně elastické, netrhají se a ani se nelepí.

Na plackách se při pečení dělají bubliny, které po upečení na piadinách vytvářejí charakteristická hnědá oka.



Tvoření bublin při pečení
Zdroj:Marcela Hackerová

Chlebové placky piadina se plní horké, třeba sušenou šunkou, sýrem a rukolou.

Já s nimi občas zacházím tak trochu po česku. Mám je ráda k čočce, a když náhodou zbydou do druhé dne, klidně si je ráno k snídani namažu máslem.

Piadinu peču také ke grilovanému masu nebo k rybám. Piadina je zkrátka chleba.