

Cassone Romagnolo

Für 4 Personen:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl (405)	10 g Salz	8 g Backpulver
230 ml lauwarmes Wasser	70 g Olivenöl	

Für die Füllungen:

1 Schalotte	100 g zarter Blattspinat	Olivenöl
Salz	Pfeffer	100 g Parmesan
100 g Ricotta	100 g passierte Tomaten	1 Zweig Basilikum
1 Knoblauchzehe	1 TL Oregano, getrocknet	200 g ital. Schnittkäse
100 g Champignons	100 g gekochter Schinken	Mehl

Für den Teig Mehl, Salz und Backpulver in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Wasser und Olivenöl zum Mehl geben und alles gründlich glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Spinatfüllung Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten.

Spinat zufügen, unter Rühren kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat abtropfen und abkühlen lassen.

Parmesan fein reiben und in eine Schüssel geben. Ricotta und Spinat zugeben und alles verrühren.

Passierte Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Oregano, Knoblauch und Basilikum unter die Tomaten mischen und gut vermengen.

Scamorza reiben.

Pilze putzen, ggf. anhaftenden Sand abreiben. Pilze in feine Scheiben schneiden.

Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen.

Von den Teigkugeln 4 Stück portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen.

Jeweils Teigkreise zu Hälfte mit der Ricotta-Spinat-Masse belegen, dabei zum Teigrand hin etwas frei lassen.

Teigränder mit kaltem Wasser dünn bestreichen.

Teigkreise über die Füllung klappen.

Zum Verschließen die Naht mit einer Gabel zusammendrücken.

Übrige Teigkugeln ebenfalls portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen.

Die Teigkreise zu Hälfte mit der Tomatensauce bestreichen.

Champignons, Kochschinken und Scamorza darauf verteilen, dabei zum Teigrand hin etwas frei lassen.

Teigränder mit kaltem Wasser dünn bestreichen.

Teigkreise über die Füllung klappen. Zum Verschließen die Naht mit einer Gabel zusammendrücken.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die gefüllten Fladen darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten.

Gefüllte Teigfladen vor dem Servieren halbieren und auf Tellern anrichten.

Daniele Corona am 10. Februar 2023