

Ricetta della piadina Romagnola



**Tempo di
preparazione e cottura:
35 minuti / 5 minuti**

Ingredienti per 4 piadine da 25 cm di diametro

Farina 500 g
Strutto 75 gr
Bicarbonato 2 gr
Sale 6 gr
Acqua (o latte) 200 gr

Preparazione

Disponete la farina sul tagliere, incorporare lo strutto (o l'olio) ed aggiungete il sale e il bicarbonato.

Con l'aiuto dell' acqua tiepida, (o il latte, se preferite una piadina più morbida) lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto sodo. Dopo aver fatto riposare l'impasto per circa mezz'ora, lo dividete in 4 palline da circa 180 gr l'una, questa quantità di impasto vi servirà per ottenere 4 piadine del diametro di 25 cm circa. Scaldare la teglia (di terracotta, di ghisa o una moderna antiaderente), stendere le pagnottine con il mattarello fino ad ottenere dei dischi di circa 25cm di diametro e 3/4mm di altezza e cuocere sulla teglia calda qualche minuto per parte. Per girare la piadina, sollevarla con un coltello a lama lunga.

A cottura ultimata tagliare in due e farcire con ingredienti che preferite, secondo i vostri gusti.

Ricetta a cura della Piadineria "Moranna"



Difficoltà: media

