

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Piadine perfette

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di farina 00
- 150 g di strutto
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.
- 250 g d'acqua tiepida
- 1 cucchiaino lievito di birra.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Impastare tutti gli ingredienti formando, dapprima, una fontana con la farina, quindi amalgamando tutti gli altri ingredienti.

Impastare bene fino ad ottenere una pasta liscia.



- 3 Coprire la pasta con un po' di fogli di carta di plastica o pellicola in modo tale che non si secchi e lasciarla riposare per circa 2 ore.

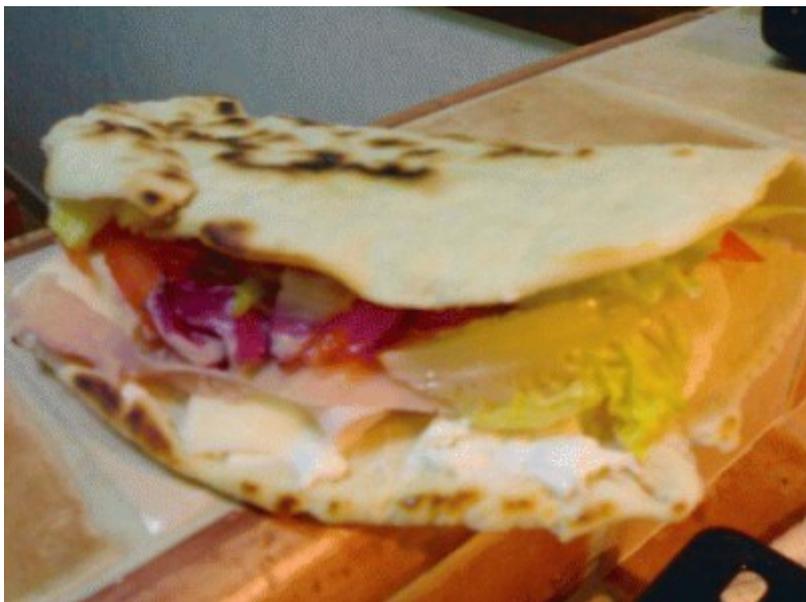


4 Dividere l'impasto in panetti, quindi stendere ciascun panetto non molto sottile.

Cuocere in una padella antiaderente girandole solo due volte da un lato e da un altro..

Farcirle a piacere e servire.





NOTE
Con questa ricetta si realizzano circa 10 piadine di media grandezza.