

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Piadine

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 200 g di strutto a temperatura ambiente
- lievito per piadine
- 3/4 l di latte freddo
- 1/4 l di acqua fredda
- 2 cucchiai di olio
- 30-32 g di sale
- 1 pizzico di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Impastare il tutto senza insistere molto e far riposare per 15 minuti coperto.





3 Realizzare delle palline di circa 170 g l'una e stenderle, una alla volta.

Stendere la piadina successiva solo quando la precedente è quasi cotta, altrimenti si formeranno troppe bolle.





- 4 Cuocere nella padella per piadine o su di una piastra antiaderente. Vanno cotte a fuoco basso prima da un lato, quindi girarle e cuocerle dall'altro lato.



5 E' possibile farcirle con qualsiasi salume o formaggio.

NOTE

E' possibile congelare le piadine stese su di un vassoio, quindi, una volta dure, trasferirle in un sacchetto. Per consumare le piadine congelate, farle scongelare e cuocerle piano piano sulla piastra.