PANE, PIZZE E LIEVITATI

Le piadine di MOOFUSHI

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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

---

INGREDIENTI

150 g di farina

1/2 cucchiaino di sale

2 cucchiai di olio

1/2 bicchiere di acqua tiepida.

PREPARAZIONE

1 Versare in una ciotola la farina, aggiungere il sale, l'olio e un l'acqua tiepida, un po' per volta.

Versare l'impasto sul tavolo e lavorarlo fino ad ottenere un composto morbido.

2 Lasciare riposare per circa 1/2 ora.

3 Dividere l'impasto in 4 e inziare a stenderlo in sfoglie sottili.

JUST PICKED

4 Scaldare bene una padella antiaderente e cuocere, a padella coperta, per 1 minuto per ciascun lato.

Melania

Melania

5 Le piadine si possono farcire a piacere, come per la pizza o con squacquerone e prosciutto crudo.

Note

Con questa ricetta si realizzano 4 piadine medie.