

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Piadine

di: *chocomolly*

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 cucchiaini 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