



PIADINA



La Piadina, también conocida como piada, es el más clásico de las especialidades de la Romagna, ayer fue la comida de los pobres, hoy en día es un poco apreciada por todos.

Ingredientes:

250 gr de harina 00
40 gr de manteca de cerdo (o 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen)
100 ml de agua (o de leche)
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de bicarbonato

Preparacion:

En un bol poner la harina y añadir el agua el bicarbonato y la sal.

Comienza a trabajar en todo y cuando la mezcla comienza a tomar forma agregar la manteca de cerdo y trabajar vigorosamente durante diez minutos. Forme un panel de suave y firme y se divide en cuatro partes.

Con un resultado superficie enharinada las tortillas con un rodillo en láminas delgadas unos pocos milímetros y la forma redonda.

Calentar la plancha y una vez caliente, comenzará a hornear un pan plano tiempo.

Pinche la piadina con un tenedor sobre las burbujas de aire que comenzarán a formar en su superficie durante la cocción.

Cocer las tortillas de un par de minutos por cada lado.

