



la cocina de Carolina

## PIADIPIZZA O PIADIZZA

La **piadipizza** o **piadizza** es nada más que la pizza con la base de pan plano. Normalmente me preparo únicamente con tomate y mozzarella, pero, obviamente, usted puede rellenar como quiera! Con jamón, anchoas y alcaparras, con lo que más "le gusta así ... lo importante y cuociate ajustando cuidadosamente el calor y cuando la mozzarella derrite ya" y listo.



Usted puede preparar sus propias tortillas o utilizar los preparados ya listo. Como método para la cocción puede utilizar tanto el horno cuanto la sartén.

### PREPARACIÓN PIADIPIZZA O PIADIZZA EN EL HORNO.

Buscar tortillas

Precale el horno a 200 °

Poner la salsa de tomate encima de la piadina, añadir 1 cucharadita de azúcar y una pizca de sal. Pruebe a ver si el tomate queda bueno. Añadir, si se quiere, el orégano. Ne pone mas o menos. 2 cucharadas.

Cortar la mozzarella en cubos o rodajas finas.

En cada piadina poner unas cucharadas de salsa de tomate, dejando el borde exterior. También añadir la mozzarella, cortado o con otros ingredientes que te inspiran!

Una vez que el horno haya alcanzado 200 °, haga la cocción de la piadipizza durante unos 10 minutos, hasta que la mozzarella no se derrita completamente.

La piadipizza o piadizza también se puede prepara en la sartén! Después de haber "calentado" por un lado; ponga la tortilla en la sartén y de lo otro lado le pone la pasta de

tomate y lo que mas le gusta y el queso mozzarella. Sierra la sartén con una tapa, y cocina a fuego medio durante aproximadamente. 8 minutos.

Una vez lista, decorala con unas hojas de albahaca y ... buen provecho!

### PREPARACIÓN PIADINA (TORTILLAS)

**INGREDIENTES:** (por 7 tortillas)

500 g. harina

250 ml de agua o leche a temperatura ambiente

80 gr. de manteca de cerdo o aceite de oliva virgen

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

12 gr. sal

### Preparación de Piadina (tortillas)

En esta receta se muestra la cantidad de manteca de cerdo y la de aceite. He utilizado el aceite de oliva, también puede utilizar el aceite de semilla, (que tiene un gusto menos marcado). Pero con la manteca de cerdo es la mejor versión! Si te gusta más suave, la Piadina utilice la leche, pero si te gusta más nítidas, utilice agua.

### Annotación:

La levadura si, o la levadura no? Bicarbonato si o no? He leído un montón de debate sobre esta cuestión. En mi recorrido gastronómico de [Romagna](#), casi todo el mundo me dijo que está mal poner la levadura e incluso hornear. Algunos ponen a dar más fragancia y suavidad a la piadina. Me limitaré a poner una pizca de bicarbonato! No te excedas con el bicarbonato de sodio, si no las tortillas tienden a tener un color amarillento y el sabor se verá comprometida.

### Nota adicional:

Si usted no tiene tiempo para preparar la masa, puede comprar la piadina ya "lista, o las tortillas mexicana que son más 'o menos igual.