

Piadina

Autore: Samuele

Difficoltà: 🍪🍪🍪🍪🍪

Tempo di preparazione: 40' (riposo incluso)

Ingredienti (per due piadine piccole):

Ingrediente	Quantità
Farina 00	120g
Olio (o Strutto se volete morire giovani)	10g (TBD)
Acqua	40ml
Sale	q.b.

Step 1: Mettere in una ciotola la farina, il sale l'olio e i primi 30ml di acqua e cominciate a impastare. Tenete comunque a mente che a seconda della farina utilizzata potrebbe volerci più o meno acqua, ad esempio una farina di manitoba o una integrale potrebbe richiedere più acqua, quindi alla fine dovrete aggiustare ad occhio. Io con le quantità indicate nella ricetta e con la farina 00 ottengo un impasto facilmente spianabile ma non elastico, che è il vostro obiettivo finale.

Step 2: L'impasto dovrebbe essere ancora secco, a questo punto aggiungete piano piano il resto dell'acqua. Se vi accorgete di aver esagerato un po', potete recuperare con una spolverata di farina, non di più altrimenti finite in un loop di troppo secco e troppo liquido. Continuate a impastare fino ad aver ottenuto un impasto omogeneo, lavorabile ma non troppo morbido.

Step 3: Fate riposare l'impasto per 20-30 minuti nella ciotola.

Step 4: Dividete l'impasto in due palline uguali (eheh) e spianatele col mattarello. Per una stesura migliore, vi consiglio di stendere un po' una facciata della piadina e quando vedete che non si stende più se non con eccessivo sforzo, capovolgerla e

riprendere così dall'altro lato. Ripetete fin quando non raggiungete lo spessore desiderato (preferibilmente poco più di 1mm).

Step 5: Mettete su una padella a fuoco medio. Con la padella riscaldata, mettete su la piadina. Fatela cuocere per circa 2-3 minuti, rigirandola un paio di volte. Adesso farcitela a piacimento e schiaffatevela nella carina.