

PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti

- farina (500g)
- burro (30g)
- lievito in polvere

Come si prepara

Passare al setaccio la farina, poi impastare con 250 ml di acqua tiepida e una bustina di lievito in polvere per torte salate.

Lavorare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo da far lievitare per 30 minuti.

Dividere l'impasto in pezzi da 70 grammi circa l'uno, stenderli in dischi con il matterello e cuocerli in forno ben caldo a 220 gradi per 10 minuti.

Difficoltà: 2

Gradimento: 5

Tags

antipasti caldi, torte salate, cucina regionale, piatti unici, brunch, focacce e pizze, Piadina romagnola, occasioni