

LA VERA PIADINA ROMAGNOLA



Ingredienti:

500 grammi di farina debole 00 (io ho usato una 180w)

10 grammi di sale

250 grammi di latte

70 grammi strutto

10 grammi lievito di birra

1 cucchiaino di miele

Procedimento:

In planetaria latte, lievito, miele e far girare per qualche minuto, unire la farina lo strutto e il sale e impastare a velocità media per circa 10 minuti fino ad ottenere una impasto liscio ed omogeneo.

Coprire l'impasto e lasciar lievitare per un'ora.

Dividere l'impasto in palline da 100grammi, stendere in modo molto sottile (un paio di millimetri), riscaldare una padella antiaderente e cuocere in poco tempo in modo da non far seccare le piadina.