

# LA NOSTRA PIADINA (secondo vera tradizione romagnola)



1Kg di farina mix pane e focaccia l'altro gusto

500 ml di acqua tiepida

200Gr strutto

8Gr di sale

Vengono circa 22 piadine da 100grammi senza rompersi e perfette

Procedimento:

Creare una biga con la farina e incorporarvi 1/3 di acqua con lo strutto e il sale.

Incorporare poi il resto dell'acqua sino a completo assorbimento della farina.

Creare ora delle palline da 100gr e lasciare riposare un paio d'ore l'impasto.

Stendere e cuocere

A discrezione si può aumentare il sale, con la mia ricetta siamo su un gusto neutro che però va benissimo se consideriamo che la piada quasi mai si consuma vuota

