

Piadina_nerissima

Ingredienti

310 g farina Infibra nerissima
200 ml latte tiepido o acqua
2 gr bicarbonato
6 g sale fino
25/30 gr strutto

Ponete in una ciotola la farina insieme al bicarbonato e allo strutto, poi sciogliete il sale nel latte tiepido o nell'acqua e successivamente versatelo sulla farina; mescolate energicamente e rovesciate l'impasto e lavoratelo in modo tale da ottenere un composto elastico e morbido.

A questo punto avvolgete l'impasto in un canovaccio e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti, quindi suddividete l'impasto in 4 palle e stendete ognuna di esse con il mattarello cercando di dargli una forma rotonda.

Dopodiché scaldate una padella antiaderente e cuocete la piadina un minuto per lato.