LA PIADINA

Quando ho visto il contest di Benedetta, ho pensato “non posso certo non partecipare!!”
la piadina fa parte del mio dna.. sono romagnola per me è normale mangiarla ma sarà solo da un’annetto che la faccio con le mie manine!! strano ma è così, sarà che ci sono talmente tanti chioschi da noi che si fa presto a comprarne una, il più vicino a casa mia è a 50 metri… però la soddisfazione di mangiare qualcosa di fatto da me non ha paragone!!!
Come liquido si può usare metà acqua e metà latte o solo latte, io preferisco quest’ultima versione, per me risulta più friabile, si può anche omettere il miele che rende la stesura un po più difficoltosa
Per quanto riguarda il lievito io utilizzo quello per dolci ma si può utilizzare anche quello per torte salate (non istantaneo) oppure si può optare per il lievito di birra nella dose di 25 gr per 1 kg di farina, per quest’ultima versione però occorrerà allungare il tempo di riposo dell’impasto ad un’ora abbondante, in alcune versioni viene utilizzato il bicarbonato di sodio, circa 4-5 gr per 1kg di farina.
In ultimo dalla quantità di strutto dipende la morbidezza, cioè più strutto più morbidezza!!!
Questa è la mia classica versione.

PIADINA ROMAGNOLA

per 8 piadine da 100 gr
500 gr di farina 00
50 gr di strutto**
125 gr di latte, 125 gr di acqua (oppure 250 ml di latte)
12 gr di sale
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di miele

**per ottenere una piadina più fragrante usare 100 grammi di strutto
Su un tagliere disporre la farina setacciata con il lievito e creare un buco al centro con la punta delle dita. Intiepidire il latte e versarlo al centro, unite il sale il miele e lo strutto, iniziate ad impastare inizialmente con una forchetta e proseguite con le mani, l’impasto dovrà risultare morbido, in questo modo sarà più buona e avrete meno difficoltà a stenderla.

Lasciate riposare 15 minuti l’impasto coperto da un canovaccio.
Dividete l’impasto in palline da 100 gr appiattitele con il palmo della mano lasciandole di forma rotonda.
PS. la forma che avrà la pallina sarà quella della vostra piadina quindi fatela il più tonda possibile!!!
Stendete con il mattarello dello spessore che preferite, ma considerate sempre che si alzerà del doppio!!
Cuocete sul testo caldo ma non troppo per evitare che bruci senza cuocere all’interno!!

PIADINA CON VERDURE GRIGLIATE
MORTADELLA E PARMIGIANO REGGIANO

1 piadina
zucchine e melanzane grigliate
2 fette di mortadella
parmigiano reggiano a scaglie



PIADINA CON POMODORI CANDITI
CARCIOFI GRIGLIATI E CRESCENZA

3 pomodori medi
erbe aromatiche miste (timo, maggiorana, salvia, rosmarino, origano)
1 cucchiaino di zucchero
olio evo

1 spicchio di aglio
sale
carciofi grigliati
crescenza

Tritate le erbe, tagliate a metà i pomodori e svuotateli, condite con le erbe, mettete a scaldare un filo d’olio in padella, mettete a cuocere i pomodori con uno spicchio d’aglio e condite con lo zucchero e qualche pizzico di sale, chiudete con un coperchio. Lasciate cuocere a fuoco lentissimo per 20 minuti girandoli ogni tanto. Tagliate i carciofi a spicchi. Farcite la piadina con i pomodori i carciofi e la crescenza!



con questa ricetta partecipo al contest di FASHION FLAVORS