

heute gibt es...

## Piadina Romagnola



### Ingredienti(6-7 pezzi)

- Farina 500g
- latte 100ml
- 100 ml di acqua
- 100g strutto o olio 100ml insapore
- ½ cucchiaino di sale
- ½ TL Natron

### Preparazione:

1. Gli ingredienti per un impasto liscio, impastare e 6-7 forma palle uguali dimensioni.
2. Prima spingere le palle con le mani piatte e poi stendere con matterello a circa 2-3mm polpette spesse. Questo dovrebbe essere circa 25 cm di diametro.
3. A (ghisa) Preriscaldare il padella e pancake poi a fuoco medio su ogni lato max. Cuocere in forno per 2 minuti.
4. Riempire il capriccio Piadine. Qui, si sviluppa a mezza del pane, il ripieno, piegarlo a metà e riscaldare da ogni lato per 1 minuto in padella, in modo da formaggio potrebbe sciogliersi.
5. Servire caldo e godere.





### **Importanti suggerimenti e informazioni:**

- Tradizionalmente utilizzato lardo, il vegetariano alternativa al petrolio è alto ma non peggio.
- Scambio di latte per una versione vegan anche completamente dall'acqua.
- Durante il riempimento è spesso prosciutto e salame con formaggio come Provolone dolce o affumicato combinato e integrato con pomodorini e basilico fresco frazionati.  
Qui è possibile, ma il proprio gusto creare nuove combinazioni e lasciate che la vostra fantasia!
- Il Piadine essere conservato in una scatola di plastica fino a 2 giorni in frigorifero.
- Il pane pita può essere congelata a magazzino. Per questo congelare i dolci crudi tra involucro di plastica. prendere per preparare 15 minuti prima dal freezer, in modo che siano flessibili, e cuocere come al solito.