fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Piadina romagnola bez cukru - przepis

Piadinę możesz podać zamiast pieczywa albo złożyć z nadzieniem. Tutaj przygotowujemy sam placek, więc o dodatkach zdecydujesz przy podaniu. Smalec pozostaje częścią ciasta, a do wypiekania wystarczy odpowiednia rozgrzana patelnia.

Porcje: 4 piadiny

Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 75 g smalcu
- 2 g sody oczyszczonej
- 6 g soli
- 200 g letniej wody

Przygotowanie krok po kroku

1. Na stolnicy połącz mąkę ze smalcem, solą i sodą. Wlewając letnią wodę, wyrabiaj do uzyskania zwartego ciasta.
2. Zostaw na około pół godziny odpoczynku, następnie podziel na cztery kulki po około 180 g.
3. Rozgrzej patelnię do piadiny: terakotową, żeliwną albo nieprzywierającą. Rozwałkuj kulki na krążki o średnicy około 25 cm i grubości 3–4 mm.
4. Piecz na gorącej patelni po kilka minut z każdej strony. Do odwrócenia podważ placek nożem o długim ostrzu.
5. Gotowe piadiny przekrój na pół i podaj z wybranym nadzieniem.

Źródło przepisu: https://www.romagnaterritoriodamare.it/piadina-romagnola.pdf