

Le mie Piadine



Oggi Piadine! Le piadine sono delle sfoglie di pane tipiche della cucina romagnola. Voi allora mi direte ma come mai fai una ricetta romagnola se vivi nel Lazio?! E qui vi stupirò, sì perchè la piadina, risale all'epoca degli Etruschi, che la preparavano utilizzando

farine di cereali, poi facevano dei dischi di pasta che cuocevano e consumavano sia come pane che farcendola con salse e verdure.

Durante il Rinascimento la piadina inizia ad essere molto poco utilizzata perchè iniziano a svilupparsi le scuole di cucina e quindi modificano anche le tendenze culinarie, rimane quindi per molto tempo il pane dei poveri e dei contadini che non possono permettersi molto altro.

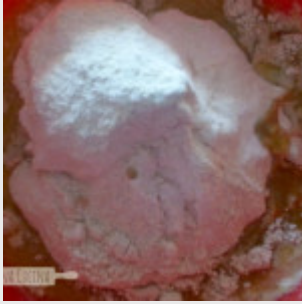
Ritorna di moda nel '900, ma vede i suoi periodi migliori negli anni 40' e 50' quando i turisti, diretti al mare si fermavano ai chioschi per strada, e scoprivano, innamorandosene, questa sorta di panino schiacciato farcito di mille golosità.

Ora però vi racconto le mie fatte con una ricetta che utilizza il lievito madre...

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 600 gr di lievito madre
- 160 gr di acqua
- 100 gr di olio Evo
- sale

Procedimento



In una ciotola capiente inserisco tutti gli ingredienti e li lavoro bene, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lo lascio riposare nella ciotola, per circa mezz'ora, coprendo con un foglio di pellicola trasparente.

Trascorso il tempo, divido l'impasto in circa 10-12 palline, le stendo una alla volta con un matterello fino ad ottenere un disco di piatto rotondo e sottile.



Cucino i dischi in padella antiaderente molto calda e leggermente unta, con il calore la pasta tenderà a fare delle bolle d'aria che rompo con i rebbi della forchetta in modo da farle sgonfiare.

Faccio cuocere per bene da un lato e dall'altro fino a che non saranno ben colorate.



Pronte! Ora posso farcirle con più mi piace...

