



## *La piadina*

Categoria pane, pizze e stuzzichini Reparti Entremetier Metodi di cottura piastra induzione Mise en place bacinella, setaccio raschia, mattarello, padella per piadina.

### Ingredienti Pax8

Farina tipo 00 g 500, strutto g 70, sale fino g 10, acqua tiepida q b.

### Procedimento

Setacciare la farina in una bacinella, unire lo strutto, il sale e man mano versare l'acqua, impastare fino a quando il composto diventa liscio e omogeneo. Dividerlo in tanti pezzi da g 50, farli a forma di palline e coprirle con un panno per mezzora circa. Trascorso il tempo e con il matterello stendere le palline e cuocerle nell'apposita padella oppure sul fry-top.



***Prof. Giuseppe Azzarone***