

PANE, PIZZE E FOCACCE

Piadina romagnola

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Farina	1000 g
Strutto	80 g
Lievito di birra	25 g
Zucchero (o miele o malto d'orzo)	1 cucchiaino
Acqua frizzante	1 bicchiere
Latte tiepido	1 bicchiere
Sale	25 g

Preparazione

- 1 La piadina è in la versione romagnola di una focaccia o galletta antichissima. In Italia preparazioni corrispondenti prendono il nome di 'testaroli' in lunigiana, farinata o panissa in Liguria, crostoli nelle Marche, pizza al testo in Umbria, cecina o necci in Toscana, pizza a Napoli, puddica in Puglia, gustedde o impanate in Sicilia, spianata, pane carasau o carta da musica in Sardegna, pitta in quasi tutto il Sud Italia.
- 2 In Messico abbiamo le tortillas. Sciogliete il lievito nel latte tiepido con lo zucchero. Formate sulla spianatoia una fontana con la farina ed impastatela con tutti gli ingredienti tenendo il sale per ultimo.
- 3 Lavorare con cura fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciatelo riposare per almeno 1 ora. Con il matterello formate dei cerchi del diametro variabile tra i 15 ed i 30 cm.
- 4 La cottura speciale avviene sui testi (speciali dischi) di terra cotta refrattaria, messi ad arroventare possibilmente su braci di legna o carbonella o sul fuoco a gas.
- 5 In mancanza del testo si può usare la padella di ferro. Per cuocere le piadine, riscaldate i testi e cuocetele prima da una parte e poi dall'altra, bucherellandole con la forchetta, nei punti in cui dovessero formarsi delle bolle.
- 6 Sistemate in piatti o cestini, coprendole con un tovagliolo, o un canovaccio e servitele caldissime.