

Piadina integrale all'olio d'oliva

INGREDIENTI:

500 gr di farina integrale,

50 ml di olio evo,

250 ml di acqua,

1 cucchiaino di bicarbonato,

1 cucchiaino di sale.

Fare una fontana con la farina, creare un buco al centro ed inserirci tutti gli ingredienti, impastare a lungo fino a rendere l'impasto elastico, avvolgerlo con la pellicola e lasciarlo riposare 1 ora.

Trascorso il tempo formare delle palline (circa 10, comunque dipende da come fate grandi le piadine) e stenderle con il mattarello piuttosto sottili.

Cuocerle su una padella o una piastra rovente.

Farcirle a piacere.

Il risultato è una piadina dalla consistenza diversa meno elastica, più saporita e rustica.