

Piadina morbida ed elastica

senza glutine



Ingredienti

250 gr di farina mix senza glutine per pane

180 ml di acqua tiepida

20 g di olio EVO

5 g di sale

½ cucchiaino di Bicarbonato + 1 cucchiaino di Succo di Limone

Procedimento

Metti la farina in una ciotola, aggiungi il bicarbonato, il sale e l'olio. Versa il limone sul bicarbonato e fai attivare, aggiungi l'acqua tiepida a filo. Lavora il panetto per circa 5-8 minuti finché non diventa liscio e

compatto, prima nella ciotola e poi su un piano. Copri con la stessa ciotola e fallo riposare per 40 minuti a temperatura ambiente. Crea delle palline e stendile sottili (3mm) tra due fogli di carta forno per non farle attaccare. In questo modo non sarà necessaria altra farina e non diventano secche. Scalda una padella antiaderente e cuoci senza ungere per circa 2 minuti per lato.

Ricetta dal web