

Piadina Ripiena

Senza Glutine



Ingredienti

300 gr farina per Pane senza glutine #

6 gr lievito di birra

180 ml latte senza lattosio

Procedimento

Unite farina, lievito e latte e impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendete l'impasto e formate dei dischi. Distribuite su un disco il ripieno di vostro gradimento e chiudete con un secondo disco. Sigillate bene i bordi e schiacciate delicatamente la superficie. Lasciate riposare per 20-30 minuti, quindi cuocete in padella con un filo d'olio e coperchio. Quando la base sarà dorata, girate la piadina e completate la cottura anche dall'altro lato.

Ricetta dal web