

Piadina cotto, rucola e provola

Ingredienti (per 4 persone)

farina semintegrale o tipo "0" o "00" o di farro	400	grammi
acqua	180	ml
bicarbonato	3	grammi
prosciutto cotto	200	grammi
provola	80	grammi
rucola	80	grammi
olio extravergine di olive	50	grammi
sale	8	grammi

Procedimento:

Versate la farina in una ciotola insieme al bicarbonato e al sale.

Mescolate ed aggiungete l'olio e l'acqua.

Mescolate prima con un cucchiaino e poi continuate a lavorare sulla spianatoia infarinando il tavolo.

Create delle palline da circa 80 gr ciascuna e lasciate riposare 10 minuti.

Stendete con un mattarello le piadine cercando di dargli la forma tonda.

Potete aiutarvi, dopo aver steso l'impasto, posizionando un piatto sopra ed eliminando i bordi della piadina di modo da ottenere la forma tonda.

Cuoci su una piastra antiaderente calda per 20 secondi per lato.

Schiaccia con i rebbi di una forchetta le bollicine che si creeranno.

Puoi farcire come preferisci.