

Piadina romagnola



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2973 kalorií , **10 g** cukrů , **10 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/piadina-romagnola>

Příprava

Sádlo rozpustíme, aby bylo tekuté, ale ne horké. Smícháme ho s 200 ml vlažné vody a s droždím. Přidáme i sůl. Mouku smícháme se sodou a postupně ji zapracováváme do sádlové směsi. Vznikne nám tuhé těsto. To necháme 30 minut na teplém místě kynout. Poté těsto vyválíme na tenké pláty a velkou miskou vykrajujeme velké kruhy. Ty nasucho opečeme na pánvi. Můžeme je plnit praktický čímkoliv - šunkou, sýrem, zeleninou...

Tip k receptu

Jedná se vlastně o jakési placky, které jsou skvělé jako příloha ke grilovaným masům, nebo jen tak k salátům.



Ingredience

- 2 lžíce droždí (kvasnice)
- 150 g sádla
- 1 špetka soli
- 500 g hladké mouky
- 1 lžička sody bikarbóny

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Příloha