



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Piadina

Lavaş



Lievito fresco
1 cucchiaino di zucchero
2 bicchieri d'acqua
2 cucchiari olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina

- # In una ciotola profonda si mettono al lievito zucchero e l'acqua si miscelano con il dito.
- # Alla sopra si aggiungono voglio vegetale sale e farina per avere un impasto omogeneo.
- # Impasto preparato si coperta e si lascia ad un ambiente fresco per riposare circa per un'ora.
- # Dopo del tempo impasto preparato si condivide in 12 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre dimensione del padella grande sul tavolo farinato con il rullo.
- # Una padella si inserisce sul fuoco medio e non si aggiunge burro poi piadina si mette sopra.
- # Tutti e due parte si prendono il colore viola.
- # Anche gli altri pezzi si preparano ugualmente.
- # Centro di piadina preparata si mette qualunque cose e poi si fa il rullo.

Nota: Piadina preparata si può cucinare anche nel forno riscaldato a 200 gradi.