

La piadina romagnola

Pour 6 piadines:

500g de farine

75 g d'huile d'olive

6 g de sel

3 g de bicarbonate de sodium

200g d'eau environ.

Versez la farine et le bicarbonate dans un saladier, ajouter le sel, l'huile d'olive et l'eau tiède. Mélangez à la main et si nécessaire ajoutez un peu d'eau: la pâte ne doit être ni trop liquide ni trop dure. Formez une boule, couvrez et laissez reposer 30 minutes sous un torchon.

Divisez la pâte en 6 pâtons de poids égal.

Étalez chaque pâton en disques de 3-4 mm d'épaisseur.

Faites chauffer un poêle légèrement huilée et faites-y cuire les piadines 2 minutes de chaque cotés en écrasant les bulles qui se formeront à l'aide d'une fourchette.