

Receta de pan plano italiano (Piadina)



Receta de pan plano italiano (piadina)

El pan plano italiano o piadina es un pan rústico que **alguna vez fue la comida principal** de la región de Romaña (actual Italia).

¿Cómo hacer pan piadina?

El pan plano italiano o piadina es elaborado principalmente para servir de aperitivo, **cortado en triángulos rociados con aceite de oliva y sal**, o como panecillos rellenos con ingredientes a gusto como jamón y albahaca.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Planos](#)

Cocina: Italiana

Calorías: 250

Preparación: 2 horas

Cocción: 40 minutos

Raciones: 8 panes

Receta de pan plano italiano (piadina)

Ingredientes

- 500 g de harina de fuerza
- 250 ml de soda
- 60 ml de agua
- 2 cucharaditas de levadura seca
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

- 1. En un tazón con agua esparcir la levadura y mantener por 5 minutos antes de disolver por completo.
- 2. En un bol mezclar la harina y la sal, abrir por el centro y añadir el agua con levadura, la soda y el aceite de oliva.
- 3. Mezclar todos los ingredientes y añadir mas soda según sea necesario hasta obtener una masa húmeda y firme.
- 4. Llevar la masa a una superficie ligeramente espolvoreada con harina, amasar por 10 minutos y hasta

obtener una mezcla elástica, brillante y homogénea.

- 5. Llevar la masa a un recipiente limpio y cubrir con un paño, leudar durante 1 $\frac{1}{2}$ hora o hasta que duplique su tamaño. Desinflar y reposar por 10 minutos.
- 6. Dividir la mezcla en 8 partes iguales y en una superficie enharinada estirar y formar una circunferencia de 15 cm de diámetro y 1 cm de espesor. Si la masa se resiste, reposar por 1 a 2 minutos.
- 7. Calentar un sartén de base pesada o una plancha sobre fuego por unos 10 minutos hasta que esté muy caliente.
- 8. Colocar una de las masas en la superficie caliente y pinchar con un tenedor para que no se formen burbujas, cocinando hasta que adquieran un color dorado oscuro por ambos lados evitando que se quemen, pero que se logre una cocción uniforme, aproximadamente 5 minutos.
- 9. Repetir el proceso con todos los piadinas, apilarlos y cubrirlos con un paño de cocina.

Rebajas



[Pan y dulces italianos: con el Curso de Pan Casero de Jordi Morera \(Libros con Miga\)](#)

[VER PRECIO](#)

Recomendamos

[Pan casero italiano](#)

[Receta de pan focaccia](#)