

Piadine veloci senza lievito, la ricetta da fare in casa

Autore: Redazione

Data: 30 Marzo 2020



Le [piadine](#) senza lievito sono perfette per quelle occasioni in cui ci troviamo a [corto di idee](#) e non abbiamo molto **tempo** a disposizione per [cucinare](#).

Si tratta di una preparazione **veloce**, che consente di portare in tavola le piadine all'olio d'oliva fatte a mano, senza strutto e senza lievito. Vi servirà, in tutto, poco più di mezz'ora per avere pronte una **piadina genuina**, da condire come più vi piace.

Le [ricette senza lievito](#) sono un'ottima alternativa quando non abbiamo la possibilità di recarci al **supermercato** per comprare il lievito, ma non abbiamo voglia di rinunciare a prodotti come pane, focacce e pizze. Vediamo subito come procedere, passo dopo passo, per la preparazione delle piadine senza lievito.

Come fare in casa le piadine senza lievito

Ingredienti

- 800 g di farina 00
- 400 ml di acqua tiepida
- 100 ml di olio extravergine d'oliva
- 10 g di sale fine

Procedimento

1. Versate in una ciotola capiente la farina, il sale, l'olio e l'acqua tiepida.
2. Impastate bene (a mano o con l'impastatrice), prima nella ciotola, poi su un piano, fino a ottenere un impasto liscio.
3. Con l'impasto, formate delle palline di circa 100 g di peso e fatele riposare per circa 20 minuti, coperte con un canovaccio, su una spianatoia leggermente infarinata.
4. Trascorso questo tempo, stendete le palline di impasto, fino a ottenere una sfoglia di circa 3 millimetri di spessore.
5. Cuocete le piadine sulla padella ben calda, per circa 2-3 minuti per ogni lato. Si formeranno, man mano, delle bolle, che potete bucare con i rebbi della forchetta.
6. Man mano che sono pronte, impilate le piadine e avvolgetele con un canovaccio: in questo modo rimarranno tiepide e l'umidità le manterrà morbide e flessibili.
7. Si conservano per 2-3 giorni, chiuse in una busta adatta.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/piadine-veloci-senza-lievito-la-ricetta/>

Generato il 23/04/2025