



© Ferrero, 2017

PIADINA CON PORRIDGE, MIRTILLI E NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👨🍳👩🍳👧 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dosi per: 8 porzioni da condividere

Porzione: 1 pezzo

INGREDIENTI

- 1 piadina ovale di circa 30 x 13 cm
- 170 g di porridge cotto
- 220 g di mirtilli
- 170 g di Nutella®

INGREDIENTI

- 270 ml di acqua
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- Mezzo cucchiaino di zucchero semolato
- Un cucchiaino e mezzo di sale

- 375 g di farina multiuso
- Un cucchiaino e mezzo di lievito secco attivo

PREPARAZIONE

Mescola il porridge cotto con 110 g di mirtilli. Tosta leggermente la piadina.

Spalma 60 g di Nutella® sulla focaccia. Taglia la piadina in 8 parti uguali.

Prepara 8 porzioni uguali di porridge con mirtilli e metti una porzione su ciascun pezzo di piadina. Decora con i mirtilli rimasti. Completa con 110 g di Nutella®.

PREPARAZIONE DELLA PIADINA

Metti la farina, il sale, lo zucchero e il lievito in una terrina. A parte, emulsiona acqua e olio. Aggiungi gli ingredienti liquidi a quelli secchi e mescola a velocità media fino a ottenere un impasto liscio.

Copri la ciotola con pellicola per alimenti e lasciala riposare in un luogo caldo finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.

Una volta lievitato l'impasto, capovolgilo su una superficie leggermente cosparsa di farina. Dividi l'impasto in otto parti uguali e crea delle palline. Coprile con un panno umido e lasciale riposare per 10 minuti. Stendi l'impasto fino a formare dei dischi sottili, del diametro di circa 20 cm.

Pre-riscalda il forno a 245 °C. Cuoci le piadine due alla volta, appoggiate su placche da forno pre-riscaldate o su una pietra refrattaria, finché non si gonfiano e assumono un colore ben dorato (circa 5 minuti). Ripeti la procedura per gli altri dischi di impasto.