



© Ferrero, 2017

## PIADINA CON CRUMBLE ALLA MELA E NUTELLA®

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

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

**Dosi per: 8 porzioni da condividere**

**Porzione: 1 pezzo**

### INGREDIENTI

- 1 piadina ovale di circa 30 x 12.5 cm
- 4 mele di dimensioni medie
- 100 g di farina di grano
- 4 g di sale
- 40 g di zucchero
- 90 g di burro
- 170 g di Nutella®

## INGREDIENTI PER LA PIADINA

- 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

Sbuccia le mele e tagliale a fette dopo aver eliminato i torsoli, poi mettile da parte.

Mescola farina, zucchero e sale, poi taglia a pezzetti il burro e mettilo nella farina miscelata creando il crumble.

Rosola le fette di mela nel burro e caramelliziale, poi rimuovile dal fornello e lasciale raffreddare.

Metti le mele sulla piadina e ricoprile con il crumble.

Cuoci in forno a 180 °C per circa 20 minuti, finché il dolce non sarà ben dorato.

Taglia la piadina in 8 porzioni per un dessert da condividere.

Decora con Nutella®. Ti suggeriamo di servire il tutto con una pallina di gelato.

## 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.