

# Piadina



## Ingredienti

250 g farina tipo 00  
100 g acqua  
80 g yogurt bianco  
15 g lievito fresco  
60 g burro  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di zucchero

## Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti e impastare fino a farlo diventare un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 2 ore ad una temperatura di circa 24 ° C, impastare brevemente dopo 1 ora per togliere l'eventuale aria che si è formata. Stendere l'impasto e cuocerlo da entrambi i lati in una padella oliata. Gustatele calde



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno