



4 pers.



Apéritif



20 min



6 min

Ingrédients

Pour la pâte

- 500g de farine tamisée
- 75g d'huile d'olive
- 200g de lait
- 6g de sel
- 2g de bicarbonate (une cuillère à café rase)

Pour la garniture

- 200g de Gruyère AOP râpé maison
- 16 tranches de Bresaola
- 100g de roquette
- huile d'olive



Préparation

Dans un saladier, verser la farine, le bicarbonate et le sel

Faire un puits au centre et ajouter l'huile d'olive

Remuer à l'aide d'une fourchette puis verser le lait petit à petit et pétrir à la main pour obtenir un beau pâton souple

Déposer la pâte dans un saladier et recouvrir d'un linge humide

Réserver à température ambiante au moins 30 minutes

Rouler la pâte en gros boudin et couper en 4

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte pour obtenir 4 galettes épaisses

Pour des galettes bien régulières, utiliser une assiette ou un couvercle de casserole comme emporte-pièce

Faire chauffer à sec une poêle antiadhésive et y déposer une galette

Suivant l'épaisseur, cuire 2 à 3 minutes de chaque côté

Réserver les 4 galettes et les garnir en commençant par le Gruyère AOP râpé maison, la Bresaola et la roquette

Arroser le tout d'un filet d'huile et plier en deux chaque galette

Repasser à la poêle, ou quelques instants sous le grill du four, les galettes 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce que le Gruyère AOP fonde

Trucs & Astuces:

Si la pâte est trop sèche, rajouter un peu d'eau.

Vous pouvez remplacer la Bresaola par des fines tranches de jambon cru.

Pour une version express de la Piadina, vous pouvez utiliser une pâte à pizza achetée dans le commerce.