

Ingredienti (per 10 piadine)
750 g di farina semi integrale di grano timilia (tumminia)
75 g di olio evo
180 g di latte di soia o d'avena
6 cucchiaini di sale
Acqua q.b.

Condimento
300 g di funghi porcini lavati ed affettati finemente
2 porri lavati e affettati finemente
Olio extravergine d'oliva
Sale
Acqua

Preparazione
In una ciotola impastiamo insieme, farina, olio, latte e sale. Aggiungiamo poi poco per volta

dell'acqua, sempre impastando, finché otterremo un impasto non appiccicoso.
Copriamo con della pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigo per almeno 1 ora.

Dedichiamoci ora al condimento facendo scaldare in una padella un filo d'olio sul quale lanceremo funghi e porri lasciandoli rosolare per qualche minuto, poi aggiungeremo un po' d'acqua ed un po' di sale , dopo aver abbassato la fiamma, copriremo e lasceremo cuocere, mescolando di tanto in tanto, per circa 20 minuti.

Trascorsa l'ora in frigorifero dividiamo l'impasto in 10 palline di uguali dimensioni e con un mattarello spianiamole fino ad ottenere uno spessore di 3-5 mm.
Poniamo poi ogni piadina ancora cruda e morbida in una grande padella sul fuoco, già calda.
Lasciamo cuocere per qualche minuto per ogni lato e finché non risulterà dorata ma sempre flessibile e morbida.
Quindi serviamo con il condimento che abbiamo preparato prima, volendo possiamo anche arrotolarle e servirle.