



Francavilla Deborah

Piada dei Morti



[Stampa ricetta](#)

5 da 2 voti

Piada dei morti

Dolce tipico della tradizione riminese

Preparazione	20 min
Cottura	30 min
	3 h
Tempo totale	3 h 50 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana, Romagnola

Keyword: brioche, ciambella, dolci, Dolci Natalizi

Difficoltà: facile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 25 g lievito di birra sciolto in un po' di latte tiepido
- 50 g zucchero
- q.b. uva sultanina
- 1 pizzico sale
- 3 uova intere
- 50 g burro fuso
- q,b, noci sgusciate
- q.b. mandorle
- q.b. pinoli

Istruzioni

1. Iniziare sciogliendo il lievito di birra in un pentolino per 20 minuti con l'aggiunta di 1 cucchiaio di zucchero e 2 cucchiaini di latte tiepido: è molto importante che non si arrivi all'ebollizione, quindi scaldate il tutto a bagno maria o su fiamma molto leggera, in un pentolino con il fondo abbastanza spesso
2. Alla farina disposta a fontana sul tagliere, aggiungi il lievito di birra, lo zucchero, un pizzico di sale, 2 uova, il burro e l'uva sultanina; impasta bene, poi poni il tutto in una terrina e lascia lievitare per 2-3 ore



3. Quindi stendi l'impasto in una teglia e lascia ancora lievitare per circa un'ora
4. Ricopri con le noci, le mandorle ed i pinoli; spennella il tutto con un uovo intero, appena mescolato con un po' di zucchero
5. Cuoci in forno già caldo a 200 gradi per circa 30 minuti

La piada dei morti è un dolce tipico della tradizione romagnola, che ha questo nome perché di solito si cucina nel periodo vicino alla festa dei morti (2 novembre).

[Read More](#)
