

Pane con ciccioli
Pani cun gerda



TEMPI DI ESECUZIONE:

Circa 4 ore

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Media

INGREDIENTI:

1 kg di farina di grano tenero, 350 g di lardo, 35 g di lievito di birra, sale, acqua.

PREPARAZIONE:

Tagliare il lardo a pezzetti e metterlo a cuocere per circa un'ora sino allo scioglimento del grasso; separare i ciccioli dallo strutto, salarli leggermente e lasciarli raffreddare. Disporre la farina a fontana e incorporarvi i ciccioli, l'acqua tiepida, il lievito di birra e il sale. Impastare il tutto e lasciar lievitare per circa un'ora, fino a quando la pasta raddoppierà di volume; procedere alla formazione delle focacce e attendere circa un'ora e mezzo per una seconda lievitazione. Infarinare i pani e sistemarli in una teglia; cuocere per circa quaranta minuti alla temperatura di 230-240°.

NOTIZIE STORICHE:

Su pani cun gerda si preparava generalmente nel periodo invernale quando, dopo la macellazione del maiale allevato per un intero anno nei cortili domestici, le famiglie avevano a disposizione il lardo. Di questo, gran parte veniva utilizzato per ottenere lo strutto, adoperato, al posto dell'olio d'oliva, per cucinare; la parte solida, *sa gerda*, veniva invece utilizzata per impreziosire il gusto delle minestre e per la preparazione di questo tipo di pane, particolarmente apprezzato in passato così come ai giorni nostri per il sapore particolare conferitogli dai ciccioli.

A QUALE/I PRODOTTI/TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO:

Grano e lardo.

NOTE:

Se si ha a disposizione *su fromentu*, il lievito madre, se ne può utilizzare un pezzetto diminuendo, però, la dose del lievito di birra.

**PANIFICIO "LA
ROSETTA"**
dei f.lli Muntoni
Via Dante 8,
09010 Villaspesiosa