

Pan bauletto

In questo momento penso che si abbia bisogno di svago, di sdrammatizzare, al fine di un bene comune, quale la sicurezza.

Non mi cimenterò in discussioni sdolcinate, non ne sono il tipo e poi comunque non ne sarei soddisfatto.

Voglio solo ricordare com'erano i tempi in cui si faceva una ricetta semplice, come appunto il pane, e da questa costruire tutto il divertimento nel realizzarla intorno, con scherzi e sguardi di intesa tra chi cucina e chi aspetta solo di dare un bel boccone.

Rientrando molto spesso nella seconda di queste categorie, mi sono chiesto se davvero la tradizione conta...la mia risposta è sì, e in occasione ho scritto una poesia in endecasillabi e settenari, che descrive pienamente i miei pensieri e ricordi.

"L'inebriante odore il naso cosparge
del pane fragrante nascosto in forno
la casa s'improfuma
d'orgoglio si imbeve il fornaio fiero
al guardarlo appetito scaturisce

La dorata armatura
che quella di me stesso tanto appare
dura fuori ma calda dentro sembra

L'assaporar vecchi ricordi spara
nella mente troppo impegnata vaga
il mattarello oggetto di tortura
con fare scherzoso in alto va porgendo
come quasi sembra volerlo tirar

In una risata il bambino scappa
dall'affetto più puro e più cocente
forse più del pane appena sfornato."



Ingredienti:

500g farina 00
2 cucchiaini di miele
7g lievito chimico
150 ml acqua
150 ml latte
50g olio
15g sale

Procedimento:

Mettere in una bastardella la farina, aggiungere il miele, il lievito, l'acqua, il latte e l'olio. Impastare e successivamente aggiungere il sale.

Lasciar lievitare per 2 ore e stendere su un piano, arroccolare l'impasto della lunghezza di uno stampino per plum cake e far raddoppiare di volume.

Cuocere in forno per 30 min a 170 C.