



La Pinca, Specialità di castagne
c/o TIGUSTO SA – Via Sassariente 5
6516 Gerra Piano - Tel & Fax 091 859 22 01

Pane di castagne

(secondo Hildegard von Bingen)

Ingredienti (per 2 pagnotte da ca. 430 g l'una)

100 g **farina di castagne essiccata con fumo**

200 g farina di farro

200 g farina di frumento

40 (pezzi) **castagne secche senza fumo**: metterle in ammollo in 350 g acqua fredda in frigo per 12 ore (non più a lungo di 12 ore).

L'acqua di ammollo verrà poi utilizzata nell'impasto.

½ cubetto (=21 g) di lievito fresco

1 cucchiaino di sale

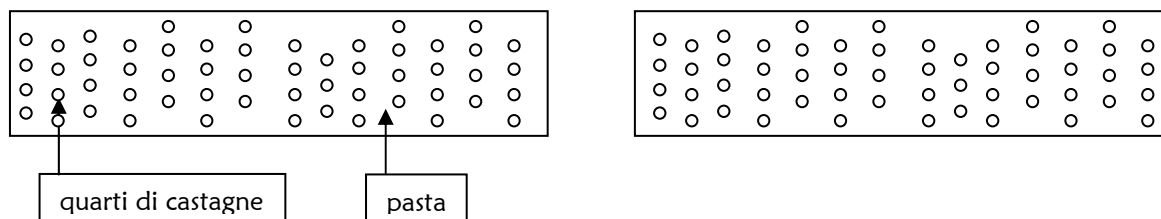
- Setacciare la farina di castagne e mescolarla con le farine di farro e frumento. Al centro formare una conca. Sciogliere il lievito in 2-3 cucchiai di acqua tiepida, metterlo nella conca e mescolarlo con un po' di farina.

Coprire il recipiente con un panno e lasciare riposare per 15 min.

- Aggiungere 270 g di acqua di ammollo (se non dovesse bastare, aggiungere acqua fresca) e 1 cucchiaino di sale e impastare per 8 min. Tagliare le castagne in quarti.

- Metodo con la macchina impastatrice : incorporare con la macchina le castagne nell'impasto.

Metodo manuale : separare le castagne in 2 parti. Tagliare la pasta in 2 parti uguali (ca. 420 g l'una). Spianare i 2 pezzi di pasta in modo da potervi applicare le castagne, lasciando uno spazio tra castagna e castagna di ca. 0.5 cm (vedi disegno). Pigiare sulle castagne in modo che penetrino nella pasta. Arrotolare la pasta a mo' di salsicciotto.



- Lasciare lievitare per 1 ora in un recipiente coperto. Togliere la pasta dal recipiente ed espellere a mano dalla pasta il gas finora formato. Formare 2 pagnotte. Spolverare la superficie con farina di frumento e fare 3-4 incisioni trasversali con un coltello seghettato ben affilato. Mettere le pagnotte su una piastra da forno. Lasciare lievitare ancora per 30 min.

- Mettere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 210°C. Allo stesso tempo appoggiare sul fondo del forno un recipiente in metallo con un'ampia superficie (per es. una forma per torte o per cake) contenente 50 g di acqua calda. Lasciare 10 min. a 210°C e in seguito 30 min. a 195°C.