


BREAKING... BREAD



"Quando fu a tavola con loro,
prese il pane, disse la benedizione,
lo spezzò e lo diede loro.
Allora si aprirono loro gli occhi
e lo riconobbero.
Ma lui sparì dalla loro vista."

RIFLESSIONE A CURA DI AGESCI MARCHE



INGREDIENTI

PER 4 SFOGLIE, SONO NECESSARI:

- 135 ML DI ACQUA
- 300 GR DI FARINA "00"

PREPARAZIONE

- SCALDARE IL FORNO A 250°
- PONETE LA FARINA SETACCIATA IN UNA CIOTOLA
- VERSATE A FILO L'ACQUA FREDDA E INIZIATE AD IMPASTARE ENERGICAMENTE A VELOCITA' SOSTENUTA PER 2-3 MINUTI PER AMALGAMARE GLI INGREDIENTI
- PROSEGUITE AD IMPASTARE A MANO SU UNA SPIANATOIA CON MOVIMENTI DECISI E RAPIDI, RIPIEGANDO SU SE STESSO L'IMPASTO PER ALTRI 2-3 MINUTI (IL TEMPO PU' VARIARE IN BASE ALLA DIMESTICHEZZA CHE SI HA NELL'IMPASTARE A MANO). DOVETE OTTENERE UN PANETTO ELASTICO.
- DIVIDETELO IN 4 PEZZI UGUALI E STENDETELI CON L'APPOSITO MATTARELLO LUNGO E STRETTO PER OTTENERE UNA BUONA RESA SI CONSIGLIA DI NON LASCIARE RIPOSARE L'IMPASTO MA DI STENDERLO SUBITO.
- DOVETE STENDERE CIASCUN PEZZO AD UNO SPESSORE DI 3MM, NON E' NECESSARIO CHE ABBA UNA FORMA DEFINITA, DEVE RISULTARE UNA SORTA DI DISCO DEL DIAMETRO DI CIRCA 22 CM

CON QUESTE DOSI OTTERRETE 4 SFOGLIE DI PANE AZZIMO. CON I DENTI DI UNA FORCHETTA O CON UNA ROTELLA DENTELLATA, FORATE TUTTA LA SUPERFICIE DEL PANE.

CUOCETE I DISCHI DI PANE IN FORNO STATICO A 250° DIRETTAMENTE A CONTATTO CON LA PARTE BASSA DEL FORNO PER 7 MINUTI, POI GIRATELI E PROSEGUITE LA COTTURA PER ALTRI 7 MINUTI (POTETE CUOCERLI UNO ALLA VOLTA). A COTTURA ULTIMATA SFORNATE IL PANE AZZIMO E LASCIATELO RAFFREDDARE PRIMA DI PORTARLO IN TAVOLA.

FATE ATTENZIONE A NON FARE DISCHI TROPPO SECCHI O TROPPO SOTTILI.