

LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

RICETTA SESTA CLASSIFICATA

Panèda, zuppa di pane modenese

di MICAELA FERRI – SASSUOLO (MODENA)

LINK AL BLOG: <http://blog.giallozafferano.it/lericettedimichi/>

LINK ALLA RICETTA: <http://blog.giallozafferano.it/lericettedimichi/paneda-zuppa-di-pane-modenese/>

DOSI PER 4 PERSONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti

INGREDIENTI

- ✓ 500 g di pane nero raffermo
- ✓ 1 litro di brodo di carne
- ✓ 50 g di burro
- ✓ 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- ✓ Olio extravergine di oliva q.b.
- ✓ Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Tagliate a cubetti il pane raffermo.

Mettetelo in una casseruola capiente e versate il brodo di carne caldo. Lasciate cuocere a fuoco dolce per trenta minuti. La zuppa non deve asciugarsi troppo, potete aggiungere del brodo caldo durante la cottura.

A fine cottura aggiungete il burro, regolate di sale e profumate con una bella macinata di pepe e lasciate riposare qualche minuto.

Versate la Panèda nelle scodelle individuali, cospargete con il Parmigiano Reggiano grattugiato e un giro d'olio extravergine di oliva e servite.

Tips

Nelle famiglie più povere il brodo veniva sostituito con l'acqua e non si aggiungevano il burro, l'olio e il Parmigiano. La minestra di pane veniva chiamata vádva, cioè vedova.

INGREDIENTI PER IL PAN NER

- ✓ 275 g di farina di segale
- ✓ 125 g di farina di grano tenero tipo 0
- ✓ 100 g di farina di grano tenero integrale
- ✓ 10 g di sale
- ✓ 5 g di lievito di birra fresco (sarebbero 10 g nella ricetta tradizionale)
- ✓ 280 ml di acqua

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito in un pochino di acqua tiepida.

Miscelate le farine in una ciotola capiente e appena il lievito avrà fatto una leggera schiuma aggiungetelo alle farine. Iniziate a impastare aggiungendo mano a mano l'acqua.

Aggiungete il sale e terminate di impastare. Non c'è bisogno di impastare a lungo, l'alta percentuale di farina di segale e integrale non sviluppa molto glutine.

Formate una palla e lasciatela lievitare in una ciotola coperta. Come avete visto dalla lista degli ingredienti io ho utilizzato pochissimo lievito rispetto alla ricetta tradizionale. Ho portato avanti i tempi di lievitazione. L'impasto deve raddoppiare.

A questo punto, fate velocemente una piega e disponetelo all'interno del contenitore in cui vorrete cuocerlo. Se volete fare una pagnotta tonda, chiudete la piega e disponete il pane sulla teglia, con un foglio di carta forno e lasciate lievitare per almeno un'ora.

Io ho foderato uno stampo da *plumcake* e ho fatto fare la seconda lievitazione dentro a quello. In questo modo, una volta cotto, abbiamo ottenuto tante belle fette tutte uguali.

Trascorso il tempo della seconda lievitazione, cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

Lasciate raffreddare su una griglia e gustatelo come più vi piace.

