

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



Cascina Papa Mora e i grandi lievitati

Claudia è la responsabile della nostra cucina. Il pane e i panettoni sono affar suo.

È lei che tiene sotto controllo la quantità del pane rimasto in dispensa, che rigenera il lievito madre e organizza i due impasti che servono. È lei che pesa le pezzature, le pirla, le tira, le inforna e sforna le pagnotte dorate che riempiono la cucina di un profumo antico. Ne tagliamo subito una fetta, la imburriamo ancora calda e la assaggiamo. Il pane non esce sempre uguale: l'umidità dell'aria, la temperatura ambiente, la forza del lievito, l'età della farina, e perfino l'umore di chi lo prepara sono fattori che ne cambiano la qualità. Addentiamo la crosta croccante, la mollica è morbida e profumata, l'acidità del lievito si sente appena, raffreddandosi svanirà del tutto.

Claudia ripete questa operazione due o tre volte la settimana. Ormai è routine.

Tutto cambia quando arriva l'ora dei panettoni. Loro sono i piccoli che bisogna seguire da novembre, con devozione e rispetto. Il lievito deve sapere di essere amato. Va rinfrescato tre volte, e ogni volta Claudia gli si dichiara scrivendo messaggi d'amore sulla pellicola che copre la sua ciotola o sulla porta della camera di lievitazione. Occorre controllare la temperatura di tutti gli ingredienti che entreranno nei due impasti: le uova, il burro, le farine. Il nostro forno, sebbene grande, contiene solo otto panettoni. Appena sfornati vanno appesi a testa in giù perché le grandi bolle allungate tipiche della pasta madre non si deformino durante il raffreddamento. Intanto si infornano i prossimi, e così via.

Quest'anno il lievito deve sentirsi molto amato, perché i panettoni sono i migliori di sempre.

Panettoni in forno durante la cottura



IL NOSTRO PUNTO VENDITA È APERTO
PER ACQUISTI IN AZIENDA

CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I
MERCOLEDÌ PER ORDINI RICEVUTI
ENTRO LE 10:30 DEL MERCOLEDÌ.

NELLE PAGINE SEGUENTI TROVATE
L'ELENCO DEI PRODOTTI IN VENDITA
AGGIORNATO OGNI SETTIMANA

IL CESTO DI STAGIONE DA 2,5 KG O
5 KG CONTIENE LE NOVITÀ E GLI
AROMI. VI CHIEDEREMO DI RIVELARCI
COSA NON VI PIACE E COSA NON
DEVE MANCARE.

