

PAGNOTTA DI PATATE E ZAFFERANO



Il pane (dal latino panis) è un prodotto alimentare ottenuto dalla lievitazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina di cereali e acqua, confezionato con diverse modalità, arricchito e caratterizzato sovente da ingredienti prettamente regionali.

Ha un posto fondamentale nella tradizione mediterranea come componente primaria dell'alimentazione, al punto che il termine stesso può diventare sinonimo di cibo o di nutrimento, non necessariamente fisico. Nella cucina più antica si usava il termine cumpanaticum per indicare ogni preparazione che poteva accompagnarsi al pane, sottolineando il suo ruolo fondamentale.

In Italia la legge ne stabilisce chiaramente le caratteristiche e le eventuali denominazioni con il Decreto del Presidente della Repubblica n.502 del 30 novembre 1998[1] che modifica la Legge n.580 del 4 luglio 1967[2].

Il pane può anche essere non lievitato, detto perciò azzimo, soprattutto nel caso sia da conservare per lunghi periodi. Tale è ad esempio il biscotto del marinaio, detto anche "galletta", cibo di lunga durata (anche mesi) tipico della marineria a vela; anche diversi pani regionali italiani sono azzimi.

Il pane non lievitato è diffuso in diversi paesi medio-orientali. [\[Fonte Wikipedia\]](#)

//

Ingredienti

- 450gr di farina
- 1 patata di almeno 220gr
- 1 uovo
- 30 ml di latte scremato
- una bustina da 5ml di zafferano
- 1 cucchiaino di sale
- 1 bustina di lievito in polvere
- 20gr di burro
- 1 cucchiaio di miele (millefiori va bene)

Preparazione

1. Mescolare e sciogliere lo zafferano in un bicchiere di acqua calda per almeno 40min.
2. Lessare la patata in una pentola con dell'acqua portandola a sobbollire
3. Una volta che la patata sarà morbida schiaccietela con una forchetta
4. Versare in una capiente bacinella tutti gli ingredienti facendo in modo che il lievito non venga a contatto diretto con il sale ed impastare energicamente il tutto in modo che sia ben amalgamato il composto
5. Lasciar riposare per 45 min. coprendo la bacinella con un canovaccio
6. Una volta lievitato schiacciare delicatamente l'impasto con le mani per far uscire l'aria e modellarlo a forma di palla lasciandolo quindi riposare altri 40 minuti
7. Riscaldare il forno a 200° NON VENTILATO ed inserire una teglia da forno infarinata (o con della carta da forno) con l'impasto sopra per almeno 40 minuti
8. Sforare il pane e lasciarlo raffreddare su una griglia

N.B.

SE AVETE LA MACCHINA DEL PANE POTETE USARLA PER IMPASTARE COL PROGRAMMA IMPASTO INSERENDO GLI INGREDIENTI NELL'ORDINE:

LATTE,

UOVA ZAFFERANO SCIOLTO IN UN BICCHIERE D'ACQUA CALDA PER 30MIN

LA PATATA LESSATA SENZA BUCCIA E SCHIACCIATA

LA FARINA

IL SALE

IL LIEVITO (FARE UN BUCHETTO NELLA FARINA E INSERIRLO LI DENTRO SENZA ARRIVARE AL LIQUIDO)

IL MIELE

IL BURRO

quindi seguite il procedimento dal punto 6.

