

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

BISCOTTO A OTTO DI LATRONICO

Area di produzione:	Latronico.
Materie prime:	Farina di carosella, acqua, sale e lievito naturale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo di lavoro, formatrice (formazione della palla).
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Impasto: farina, acqua, sale e lievito naturale – cilindratura, spezzatura e formatura a mano del biscotto – sosta di precottura per circa 2 ore – bollitura in acqua – immersione del biscotto per circa cinque minuti nell'acqua bollente – cottura nel forno (a legna o alimentato a legna) per circa trenta minuti – raffreddamento del biscotto.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Ambienti freschi e asciutti.
Caratteristiche del prodotto finito:	Prodotto di colore bianco, liscio ed elastico, sapore gustoso e croccante.
Periodo di produzione:	La farina si trova per tutto l'anno.
Riferimenti storici:	Storia del biscotto di Latronico a cura del Dott. Ettore Panizzo.