

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

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

PANE DI GERMANA "IERMANA"

Area di produzione:	Parco del Pollino.
Materie prime:	Farina di segale della varietà Germana o "iermana", farina di carosella, acqua, lievito naturale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Piano di lavoro, madia, matterello, setaccio, tavoli di riposo.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Preparazione dell'impasto con farina di germana e di carosella (non superiore al 20%), utilizzo di lievito madre, lievitazione dell'impasto dentro la "mattra" (la quantità di lievito impiegato varia in funzione della stagione), spezzettatura e modellamento del pane a forma rotonda e allungata con taglio, riposo nei tavoli di riposo, cottura in forno a legna.
Caratteristiche del prodotto finito:	Forma rotonda e allungata con taglio quadrato, mollica compatta scura, presenza di alveoli di piccola dimensione, consistenza morbida, crosta sottile e morbida. Peso dei pani non meno di 1 Kg; conservazione 7-12 giorni. Molto aromatico.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Riferimenti storici:	-Il regno delle due Sicilie descritto ed illustrato. -Agrifoglio n. 28/2008.