

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

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

U' ZUZUMAGLIU

Area di produzione:	Latronico.
Materie prime:	Farina di segale o scarto della farina (faritieddu), sale, acqua e lievito madre.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavolo da lavoro, formatrice (formazione della palla da lavorare).
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Impasto: farina, acqua, sale e lievito naturale - cilindatura, 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 dal colore scuro, pasta ruvida e poco elastica, sapore intenso e gustoso, leggermente morbido rispetto al biscotto classico, ricco di fibre alimentari.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Riferimenti storici:	Storia del biscotto di Latronico a cura del Dott. Ettore Panizzo.