

COME CONSERVARE IL PANE

Sarà capitato a tutti di imbattersi in acquisti di pane incuranti dell'effettiva necessità, vuoi perché invogliati dal profumo allettante sprigionato da panini e sfilatini ordinatamente adagiati nel bancone del fornaio, vuoi perché invitati ad una cena inaspettata fuori casa, che fa venir meno l'esigenza di consumare la filetta appena acquistata...sta di fatto che "gettare" anche solo una fetta di pane sembra quasi un delitto, ed allora.....via all'applicazione di tecniche varie di conservazione domestica. Naturalmente per metterle in pratica ed ottenere buoni risultati , conservando quasi integralmente le caratteristiche originarie, è consigliabile non aspettare più di una giornata dall'acquisto.

TECNICA N.1: Il panno umido

Rimedio tradizionale per eccellenza, applicabile ad ogni tipo di pane: il panno deve essere preferibilmente di cotone, morbido ed in ogni caso bianco, per evitare che filtrino i coloranti presenti nel tessuto bagnato con l'acqua a contatto con l'alimento.

Si avvolge il pane nel panno, sigillando tutti i lati, e si ripone in un contenitore aperto, lontano da fonti di calore: il pane conserva la sua croccantezza e non perde nessuna delle sue caratteristiche originarie.

TECNICA N. 2: Il sacchetto di plastica

Si introduce il pane nel sacchetto, scelto della dimensione giusta, si chiude e si ripone lontano da fonti di calore. In alternativa si può inserire nel sacchetto di plastica il pane con la busta di carta del panettiere.

TECNICA N. 3: La congelazione

Si infila il pane, intero o a fette, in un sacchetto di plastica, facendo uscire tutta l'aria, poi si chiude ermeticamente e si ripone nel congelatore. Per consumarlo si può togliere dal congelatore il pane la mattina per la sera (basta qualche ora), oppure si può mettere direttamente in forno, operazione che fa recuperare anche il profumo e la croccantezza.

TECNICA N.5: La spennellatura

Il pane raffermo può recuperare la sua originaria fragranza se spennellato con un pò d'acqua e poi, avvolto in un foglio di alluminio, viene messo in forno per 10 minuti a temperatura media.