

There are no translations available.



A Umbertide e dintorni nel Settecento era in uso un pan caciato fatto con pasta da pane, pecorino, noci e zafferano. Quella proposta è una versione moderna, nelle tecniche ma non negli ingredienti.

Ingredienti per tre pagnotte:

1 kg di farina

300 g di gherigli di noce

250 g di pecorino

4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

0 g di lievito di birra

zafferano in stimmi

un bicchiere d'acqua

sale

pepe.

Fate sciogliere lo zafferano in mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Versate la farina a fontana sulla spianatoia e ponete all'interno le noci spezzettate o tritate grossolanamente, il pecorino (in parte tagliato a pezzetti e in parte grattugiato), olio, sale, pepe e il lievito sciolto in mezzo bicchiere d'acqua tiepida e l'infusione di zafferano. Lavorate iniziando dal centro della fontana fino a formare un impasto liscio e consistente, facendo in modo che un leggero strato di farina ricopra la spianatoia, per non far attaccare l'impasto. Formate tre pani tozzi e di forma leggermente allungata, poneteli, distanziati fra di loro, in una teglia unta d'olio. Praticate sulla superficie dei pani due tagli nel senso della larghezza, servendovi di un coltello a lama liscia. Coprite con un telo pulito e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa un'ora, quindi infornate in forno preriscaldato a 220°C. Fate cuocere per un quarto d'ora, abbassate a 200°C e fate cuocere per una ventina di minuti ancora.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dello Zafferano" consultabile [qui](#)