



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



CRESCENTA BOLOGNESE

INGREDIENTI:

Acqua Gr 400
Farina di Grano Tenero "0" Gr 700
Zucchero Semolato Gr 30
Lievito di Birra Gr 25 (fresco)
Sale Fino Gr 15
Strutto di Maiale Gr 80
Salumi Macinati Gr 250 (prosciutto crudo, grasso di prosciutto, salame, ciccioli freschi)

PROCEDIMENTO:

Cominciare sciogliendo il lievito di birra e lo zucchero in 100 gr di acqua tiepida.

Mettere in un recipiente capiente la restante acqua, la farina, il sale e mescolare bene, unire il liquido con il lievito sciolto e mescolare bene.

Aggiungere lo strutto e i salumi e molto delicatamente amalgamare bene il tutto, deve risultare un'impasto morbido, staccato dal tegame e dalle mani, se occorre aggiungere poca farina.

Ungere con olio d'oliva un tegame d'acciaio grande, metterci l'impasto, coprire col coperchio e avvolgere il tutto con un canovaccio bagnato, fare lievitare per 90/100 minuti in zona tiepida, d'inverno mettere dentro al forno, appena intiepidito (50°) e poi spento.

Quando lievitato stendere l'impasto, con le mani e le dita, in una o più placche unte con olio d'oliva, deve essere lasciato alto 2 cm, ungerlo sopra con strutto sciolto, scaldare il forno a 50/60 gradi, spegnerlo e metterci dentro la/le placca/e e attendere fino a quando l'impasto è quasi raddoppiato.

A questo punto accendere il forno, statico, T 200°, senza togliere le placche dal forno, cuocere fino a quando le crescente saranno dorate sia sopra che sotto, comunque almeno 30/35 minuti.

Sfornare, togliere dalla placca e fare raffreddare depositandola sopra alla griglia del forno, capovolta è meglio.

Si può mangiare tiepida e/o fredda, anche accoppiata da altro salume.

