



## PANE DI MONTE SANT'ANGELO

### Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

### Altre denominazioni:

PANE DI MONTE SANT'ANGELO "LI PANETT"

### Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO (FG)

La denominazione di pane di Monte Sant'Angelo è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione che prevede l'utilizzo di lievito naturale (lievito madre o pasta acida), sale, acqua e farina di grano tenero.

Il prodotto si presenta con pezzature da 1 a 7 kg, ben cotto, leggermente poroso con crosta lucente e croccante, odore gradevole. La forma è circolare, con spessore della crosta non superiore ai 7 mm ed altezza della forma non superiore ai 9 cm. La crosta ha colorito bruno, lucente, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure. La mollica è bianca, soffice, senza macchie e di sapore gradevole e non acida. Ha valori di umidità non superiori al 31% ed un pH di circa 5,6. Il prodotto denominato Pane di Monte Sant'Angelo è conservato a temperatura ambiente e, se conservato in un luogo fresco ed asciutto, si conserva in modo ottimale per 4-5 giorni.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	28	8	0,5	59	3	273 kcal

### Processo Produttivo

La preparazione del lievito naturale è effettuata almeno 12 ore prima della fase di impasto vera e propria, disponendolo in panetti da 500 g ottenuti dall'impasto del giorno precedente. La fase di impasto prevede un rim-pasto

della pasta acida con acqua e farina, prima che questa sia usata nella panificazione. Per 100 kg di farina di tipo 0 sono necessari ca. il 10% di lievito madre, il 2% di sale ed il 65% di acqua. L'intero processo ha una durata di ca. 30 min. Terminato l'impasto, la pasta è lasciata riposare per un'ora ca. in cassoni di legno, coperti con canovacci di cotone per permetterne la lievitazione. Successivamente la pasta è posta su tavoli da lavoro, dove sono fatte le pezzature delle forme tradizionali da 1 a 7 kg mediante modellazione a mano; alla pasta è data la forma dell'otto con una strozzatura decentrata, tale da creare due forme legate, una più grande ed una più piccola, che vengono sovrapposte l'una all'altra; segue poi un nuovo riposo in cassoni di legno per altri 15-20 min. Le forme sono poste all'interno di canovacci di cotone, uniformemente cosparsi di farina, di diametro variabile e poste all'interno di cestini di vimini, avendo cura che la forma più piccola sia schiacciata da quella più grande. Un'ulteriore fase di lievitazione, con un tempo medio di un'ora, precede la fase di cottura del

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

La tradizionale produzione del pane di Monte Sant'Angelo è descritta nel libro "Foldore Garganico" di Giovanni Tancredi, pubblicato nel 1938.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta con conservazione in scansie di legno - Negozi della GDO.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).