

Die traditionelle Fertigungsmethode wurde über Generationen von den Müttern an die Töchter weitergegeben.

Der Sauerteig, der aus Wasser, Mehl und eine kleine Menge Teig vor dem backen abgenommen und diese dem nächsten Teig wieder zugesetzt , lies man ca. zehn Stunden gären.

{rokbox album=|panificazione1| title=|Il Percorso: la
panificazione|}images/foto_articoli/panificazione_d/*{/rokbox}

Die Familien tauschten sich den Sauerteig aus. Heute noch wird in einem Knettrog , Mehl, Wasser, Treibmittel(Sauerteig) und Salz mit den Händen verarbeitet. Man lässt ihn Zwei Stunden in einem warmen Ort mit Decken bedeckt aufgehen. Jetzt wird der Holzofen angezündet und wenn genug Asche im Ofen liegt, wird er mit einem Kornbesen gefegt. Wenn sich der Brotteig verdoppelt hat und die Brotlaibe geformt sind, wird die Oberfläche mit einem Messer kreuzförmig eingeschnitten . Endlich wird es mit einer Holzpaddel ,ca. nach zwei Stunden,in den Ofen geschoben und gebacken.

Das Brot ist gebacken, es gibt einen Duft, der die ganze Nachbarschaft berauscht. Dieses traditionelle Brot ist nicht nur gut, sondern es hält sich eine Woche frisch und knusprig. Wenn die Kornbüschel im Frühling anfangen zu wachsen, wird das Ährenfeld wieder aufgelockert und nach einigen Wochen das Unkraut herausgerissen. Im Juli beginnt die Kornernte.

{rokbox album=|panificazione| title=|Il Percorso: la
panificazione|}images/foto_articoli/panificazione/*{/rokbox}