

NOTE STORICHE

ALCUNI PENSANO CHE IL SUO NOME DERIVI DALLA PAROLA FRANCESE "PAIN DESOR" OVVERO PANE DI CRUSCA POICHÉ UN TEMPO VENIVA IMPIEGATA LA FAMINA INTEGRALE NON SETACCIATA PER PRODURLO. PER ALTRE IL NOME HA UN'ETIMOLOGIA PIÙ SUGGERITIVA OVVERO DERIVEREBBE DA "PAIN DE BENDSON" OVVERO IL PANE DELLA BENEDIZIONE PERCHÉ VENIVA IMPIEGATO COME PANE BENEDETTO NEI GIORNI SANTI. ANLORA OGGI, I CREDENTI LEGATI AUE TRADIZIONI LO PORTANO IN DONO IN VERSIONE MIGNON AI GIOVANI CHE AFFRONTANO LA PRIMA COMUNIONE E LA CESIMA. HA ORIGINI MEDIOEVALI, GIÀ NEL XIII SELOLO ERA INTATI PRESENTE NELLA COMUNITÀ MODENESE E IL PRIMO DICEMBRE, DURANTE IL GIORNO DI S. ELIGIO, PATRONO DEI TABBRI E DEGLI ORAFI, LA COMUNITÀ LO OTTAVA IN DONO AUA CORPORAZIONE DI QUESTI ARTIGIANI. A CARPI SONO CONSERVATE LE RICETTE DELLA FAMIGLIA FONESTI DOVE VIENE RIPORTATA QUEUA DEL BENSONE IN ORCE.

IN ORIGINE IL BENSONE NON INCLUDEVA LA FARCITURA ADUALMÉNTÉ SI TROVA ANCHE NEUE VARIANTI CON CONFETTURA DI PANGA O AMARENA BWS

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO

RICETTA =

2000 g di FARINA 00 PER DOLCI

800 g di UCCHERO SEMOLATO

1000 g di BURRO

450 g di UOVA FRESCHE

36 g di LIENTO PER DOLCI (o 15 g di BICARBONATO)

SCORZA DI LIMONE A PIACERE

GRANELLA DI UCCHERO PER FINITURA

→ CONFETTURA DI PANGA } NEL CASO VERGA

→ CONFETTURA DI AMARENA BWSCA } FARCITO

IL BENSONE E IL TOVUOLO DA TORNO HANNO I MEDESIMI INGREDIENTI

PROCEDIMENTO DI PRODUZIONE

BENSONE CLASSICO
TRADIZIONALE



IN PLANETARIA INSERIRE:
FARINA SETACCIATA, BIRRO TAGLIATO A DADINI, ZUCCHERO,
LEVITO PER DOLCI (O BICARBONATO) SCORZA DI LIMONE.
CON LO STUMENTO FOGLIA ANONAE LA PLANETARIA E
RENDERE SABBIOSO L'IMPASTO (OSSIA QUANDO TUTI GLI
INGREDIENTI SI SONO MISCELATI DA ASSOMIGLIARE ALLA CONSISTENZA
DELLA SABBIA TRA LE DITA) E AGGIUNGERE INTINE LE UOVA,
FAR ANDARE LA PLANETARIA ANCORA PER QUALCHE MINUTO
E SPEGNERE QUANDO RISULTA BEN AMARIGLIATO (CONSISTENZA
PASTA FROGA) PESARE 450 g DI PEZZATURA E DARE LA
TIPICA FORMA AFFUSOLATA DEL BENSONE.
BAGNARE LA SUPERFICIE CON ACQUA O LATTE E DECORARE CON
LA GRANOLA DI ZUCCHERO. CUOCERE A 165 °C PER 20/30 MINUTI

VALORI NUTRIZIONALI

--