

Crescentine o tigelle

Categoria: Sapori d'Italia - Emilia - Romagna



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 8 min
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di lievitazione

Le crescentine (da impasto che cresce), chiamate ormai nel linguaggio comune tigelle, sono delle focaccine tipiche modenesi, preparate con un impasto di farina, strutto, lievito di birra e acqua. Un tempo le crescentine venivano cotte in dischi di terracotta chiamati tigelle, da cui il nome attuale di questo tipico pane Emiliano.

L'impasto delle tigelle dopo la lievitazione, viene steso e ritagliato con una coppa pasta circolare: le tigelle vengono in seguito cotte con il classico ferro per cialde (unto col lardo) o con la tigellatrice di materiale refrattario. Una volta cotte, le tigelle vengono farcite con la tipica "cunza", un battuto di lardo, rosmarino e aglio, oppure con salumi, formaggi o verdure a piacere.



per circa 22 tigelle

» Acqua tiepida circa 200 gr	» Sale 1 cucchiaino
» Farina 500 gr	» Strutto 80 gr
» Lardo per ungere	» Zucchero 1 cucchiaino
» Lievito di birra 25 gr	

Preparazione



Sbriciolate in una piccola ciotola il lievito di birra (1), quindi aggiungete lo zucchero (2) e un poco di acqua tiepida fino a ricoprire il tutto: mescolate fino a sciogliere il lievito (3) e lasciate riposare qualche minuto fino al formarsi della schiuma in superficie. Nel frattempo unite il sale alla restante acqua tiepida e mescolate per scioglierlo.



Versate in una ciotola capiente la farina, praticate un buco nel centro dove verserete il composto di lievito (4), lo strutto (5) e l'acqua salata. Impastate bene gli ingredienti (6).



Quando avrete ricavato una palla, proseguite ad impastare sul di una spianatoia (7) infarinata fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (8). Ponete l'impasto ottenuto in una ciotola infarinata, coprite con un canovaccio pulito (9) e lasciate lievitare per almeno un'ora in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria.



Quando l'impasto sarà pronto (10), stendetelo con un matterello (11) in una sfoglia di circa 3 mm di spessore dalla quale ricaverete dei dischi di circa 10 cm di diametro (12).



Scaldate l'apposito ferro per tigelle da entrambi i lati per almeno 5 minuti, poi ungete l'interno con del lardo (13) (o strutto), posizionatevi i dischi di impasto e fateli cuocere per almeno 8 minuti (14), rigirandoli più volte su entrambi i lati (15). Tagliate le tigelle a mo' di panino e farcitele ancora calde: servitele immediatamente.

Consiglio

Se fate fatica a reperire il ferro per cialde o la tigellatrice in materiale refrattario, oggi in commercio si possono acquistare degli apparecchi che cuociono le tigelle velocemente e facilmente.