

Bocado mediterráneo

La *rechessa* clásica, el tradicional pan de los navegantes genoveses, desarrollado en un paso a paso clarísimo para que los amantes de esta gourmandise la elaboren con sus propias manos. O lo compran en su visita próxima a los pagos de Garín.

Los panes con aceite de oliva suelen ser exquisitos. Más aún si son saboreados con hierbas o condimentos intensos. Es el caso de la *rechessa* clásica, un típico pan genovés que lleva aceite de oliva, romero y ajo. Una combinación irresistible.

En el puerto de Chiavari, Italia, lo llaman "el pan del marinero". Según la tradición, los navegantes pasaban por las panaderías del puerto antes de cada viaje y se llevaban varias bolsas cargadas de estos deliciosos manjares para poder saborearlos en alta mar, costumbre que permanece hasta la actualidad. Prima hermana de la focaccia, la *rechessa* es más alta y un poco más rústica, más parecida a un pan que a una pizza. Comparte sí, otras características, como ser muy crocante por fuera y muy, pero muy esponjosa por dentro. Tiene bastante vida útil después de la cocción debido a su miga húmeda, razón que explica su durabilidad en alta mar.



Para elaborarla, es aconsejable utilizar un aceite de oliva extravirgen con un sabor bien definido. "Es fundamental que sea aromático e intenso", recomienda Diego Muscat, chef ejecutivo y gerente de operaciones de Sapore di Pane, una importante planta panificadora ubicada en Garín, que provee de distintos tipos de panes a hoteles cinco estrellas, hipermercados y restaurantes exclusivos, además de exportar sus productos a distintos países. Uno de los más destacados es la *rechessa* clásica, fiel exponente de la filosofía de la empresa que consiste en "devolverle al consumidor la calidad de los panes que se hacían hace 200 años, rescatando los sabores de la cocina de la abuela a partir de recetas muy simples". Este mes, Muscat comparte con nosotros su paso a paso, según las técnicas que aprendió en Sapore di Pane de Italia, donde trabajó, y asegura: "se me metió la harina en las venas". Eso se nota cuando amasa el pan, le da forma y espera con mucha paciencia hasta que llegue a su punto justo antes de llevarlo al horno para su transformación final.



Diego Muscat

Sal saborizada

En lugar de sal común, este pan lleva un preparado de sal que se obtiene procesando sal gruesa, ajo y romero. Es una técnica muy común en Italia que se utiliza para darle más sabor al pan.



Rechessa clásica

Para 2 unidades

Para el pan

- 575 g de harina 000
- 10 g de sal preparada*
- 340 cc de agua
- 20 g de levadura
- 15 cc de aceite de oliva extravirgen
- 30 cc de leche

Necesitará

- 2 asaderas redondas de 20 cm de diámetro y 5 cm de alto

*Para la sal preparada

- 10 g de sal gruesa
- 1/2 diente de ajo
- 1 pizca de romero

Prepare la sal: procese todos los ingredientes. Reserve.

1. Realice una corona con la harina. Agregue el preparado de sal sobre la harina de los bordes. Coloque en el centro el aceite de oliva, la leche fresca y la levadura, cuidando que ésta no entre en contacto directo con la sal.

2. Mezcle los ingredientes y amase hasta lograr un bollo suave y elástico. Déjelo descansar 20 minutos a temperatura ambiente.

3. Divida el bollo en dos partes iguales y trabaje cada uno durante 2 minutos. Deje descansar la masa media hora y vuelva a bollar las piezas.

4. Aceite los moldes con oliva. Coloque los bollos en sendos moldes, aplástelos y déjelos fermentar hasta el doble de su tamaño. Una vez fermentados, pincele la superficie con agua con y luego coloque una capa de aceite de oliva.

5. Realice marcas con la mano sobre la masa ya pincelada, aplastándola levemente para darle un toque artesanal. Déjela fermentar 20 minutos más. Hornee a fuego mediano durante 45 minutos, aproximadamente.



DULCE de LECHE ARTESANAL de ALTA CALIDAD

Desde 1829, año de su creación en Cañuelas, Provincia de Buenos Aires, no ha dejado de acompañarnos, ocupando un lugar de privilegio entre nuestros hábitos alimentarios.

Por esta razón, en Patagonian Life todos los días nos esmeramos y esforzamos para hacer un Dulce de Leche de sabor y textura inolvidables, para que probarlo signifique una sensación de placer y deleite.

Disponible en góndolas delicatessen, Duty Free Shops, boutiques de los mejores hoteles, prestigiosas enotecas, vinotecas y bodegas del país.



0800-444-0777

customer@patagonianlife.com | www.patagonianlife.com