



IL PANE FATTO IN CASA PER LA CONDIVISIONE



Alcuni di noi ricordano le cucine dei nonni dove la tovaglia era sempre sul **tavolo**, o almeno su una parte di esso: vuoi per riparare quel mobilio fondamentale per la famiglia, vuoi per lasciare lo spazio di appoggio a un pezzo di pane con relativo tagliere e coltello.

Di rientro dalla giornata di lavoro o in una pausa di riposo dal sole troppo forte oppure dal freddo troppo gelido diventava il nutrimento semplice e economico che sosteneva e dava la carica per riprendere a faticare.

Oggi la tradizione lo lega alla nostra cucina definita mediterranea e, come canta quella famosa canzone, diventa subito motore di felicità quando addobba le nostre tavole o i nostri pic-nic che non vediamo l'ora di poter vivere godendo di questa primavera appena sbocciata.

Il pane tuttavia caratterizza da più di 2000 anni anche un'altra tavola e un altro ritrovarsi: **Gesù nell'Ultima Cena** con i suoi amici spezza con loro il pane e offre loro il vino, simboli del dono di sé che dopo poco si compirà. Da così vita all'Eucarestia, parola che vuol dire "ringraziamento". Da quel momento, come ci racconta già il libro biblico degli Atti degli Apostoli, i cristiani iniziano a ritrovarsi e a ripetere questo gesto. E via via lungo i secoli non è mai mancato nella vita della Chiesa: è la Santa Messa che ben conosciamo. Ci sono stati periodi e luoghi in cui veniva e viene vissuto di nascosto per paura delle persecuzioni, ci sono stati momenti – come questo – in cui ci limitiamo a vederlo in televisione o in internet perché il ritrovarci insieme non è possibile. Questo oggi ci permette di fare esperienza del desiderio e del bisogno di ricevere nell'Eucarestia Gesù: bambino nato a Betlemme, che guarda caso vuol dire proprio "città del pane". E magari chissà...daremo a questo Pane e a questo rito uno spazio diverso nella nostra vita quando potremo di nuovo parteciparvi...





Intanto oggi, in questo Giovedì Santo che siamo invitati a vivere rimanendo nelle nostre case senza partecipare alla Messa in cui si ricordava proprio l'Ultima Cena di Gesù, possiamo preparare anche noi il pane in casa riempiendola di un profumo nuovo: sarà un modo per fare memoria del giorno in cui tutto questo tanto tempo fa ha avuto inizio.

Stasera, durante la cena con tutta la nostra famiglia, prima di iniziare a mangiare, spezzeremo questo pane con le mani, senza usare il coltello, e ne daremo a ciascuno un pezzetto, recitando insieme la preghiera del Padre Nostro.



Ecco la ricetta

Ingredienti

400 gr di farina (0, 00, oppure 200 gr di farina 0 e 200 gr di semola rimacinata di grano duro); 6/7 gr di lievito di birra fresco per 5 ore di lievitazione oppure 12/13 gr per 2 ore di lievitazione (in alternativa si può usare lievito secco secondo le quantità indicate nella confezione per 400 gr di farina); 2 cucchiaini di olio d'oliva; 200 cl circa di acqua a temperatura ambiente; 1 cucchiaino di zucchero o miele; 2 cucchiaini di sale fino.

Preparazione

Impasta tutti gli ingredienti insieme inserendo prima i solidi e poi i liquidi lavorando almeno 10 minuti (a mano oppure con l'impastatrice). Metti l'impasto ottenuto in una ciotola e copri con la pellicola in modo che non passi aria.

Lascia riposare in un luogo tiepido per il tempo che hai a disposizione (minimo 2 ore). Se lo impasti al mattino per poi mangiarlo alla sera dopo 5 ore di riposto dagli la forma di una pagnotta e bagnalo nella superficie con un po' di olio d'oliva. A lievitazione terminata disponi l'impasto a forma di pagnotta al centro di una teglia ricoperta di carta da forno segnando una croce sopra con il coltello o disegna scavando leggermente l'impasto.



Cottura

Inforna a 180 gradi per circa 30 minuti, controllando la cottura con uno stuzzicadenti. Usa le stesse indicazioni anche con forno ventilato.

Nota bene

La ricetta può servire anche per fare panini di dimensioni più ridotte e il pane ottenuto può essere congelato.

