

Fasi della produzione del Pane:

- Prioritaria e' la creazione del *criscito*, composto dalla rimanenza dell'impasto precedente, che lasciato riposare, rappresenta il lievito naturale per fare il pane
- *L'impasto* avviene miscelando farina, acqua, sale, lievito e lievito naturale. L'impastatrice viene fatta girare per circa 15-20 minuti, facendo attenzione che l'impasto non si riscaldi molto e che sia liscio ed omogeneo.
- La *spezzatura* nel metodo artigianale tradizionale, avviene manualmente creando filoni o pagnotte, quest'ultima rappresenta la forma tipica.
- La *lievitazione* e' lenta (almeno 3 ore) e avviene nelle tipiche "madie" di legno dove vengono riposti i filoni o le pagnotte avvolti in teli di lino.

Forni e combustione

Durante la spezzatura e la lievitazione vengono accesi i forni fatti di mattoni refrattari dove viene lasciata ardere la legna di castagno proveniente dalle vicine montagne di Roccamonfina. Questa legna viene consegnata suddivisa in fasci e deriva dalla potatura degli alberi di castagne. La legna, permette una combustione ottimale e schiarisce i mattoni che rappresentano il punto di riferimento per il panettiere in modo da capire se il forno è pronto o meno ad accogliere il pane.

Infornatura

Una volta giunti a temperatura, i forni possono essere puliti dalla cenere, in modo da renderli adatti ad accogliere il pane. Infatti, il fornaio con l'aiuto di una pala di legno provvederà ad infornare singolarmente ogni filone.

Cottura

Terminata l'infornatura il pane resterà nei forni circa un'ora e solo quando avrà raggiunto una colorazione dorata, sarà pronto per essere sfornato e consegnato.

