

Le ricette della primavera

LA CRESCIA BRUSCA

Ingredienti per 1 crescita

N. 5 uova

Gr. 850 di farina

Gr. 100 di parmigiano grattugiato

N. 50 di pecorino secco grattugiato

N. 1/2 bicchiere di latte

Gr. 70 di lievito di birra fresco

Gr. 50 di lardo

Gr. 50 d'olio extra vergine di oliva

Sale, pepe e spezie



La crescita brusca è una specie di grande pane il cui impasto è arricchito con uova e formaggio. Essi le conferiscono un profumo ed un sapore del tutto particolare. Anticamente si usava il formaggio secco locale, fatto con latte di pecora e mucca, che quasi ogni famiglia preparava in casa. Si chiama brusca, che nel nostro dialetto è sinonimo di non dolce, per distinguerla da un'altra versione, quella dolce appunto, simile nella forma ma preparata con zucchero e canditi. Entrambe si confezionavano esclusivamente nel periodo pasquale. In ogni famiglia si facevano dei grandi impasti da 40 uova, uno per ogni giorno della quaresima, e per le donne rappresentava un'occasione importante dove ognuna poteva mettere in mostra la sua abilità. La preparazione delle cresce era vissuta con grande trepidazione, ma alla fine era un vanto regalarle od offrire a quanti entravano in casa queste grandi cresce alte e soffici. A volte succedeva che la temperatura esterna fosse troppo bassa e ciò era un impedimento per la lievitazione, così tutte le teglie si appoggiavano nel "prete", un baldacchino usato per riscaldare il letto, che veniva messo sotto le coperte. Qui si appoggiava anche la "monaca", una vecchia pentola generalmente di coccio, riempita da tizzoni ardenti per far raggiungere la temperatura ideale alla lievitazione.

Una fase importantissima è la cottura, che nelle campagne era effettuata dentro i grandi forni costruiti in materiale refrattario, mentre nei paesi le donne preparavano le cresce in casa e le portavano nel forno più vicino.

Preparazione:

la preparazione della crescita brusca è piuttosto lunga, infatti l'impasto, la lievitazione e la cottura occorrono per 8 ore.

La sera prima preparare il lievito madre facendo sciogliere in mezzo bicchiere di acqua tiepida 20 grammi di lievito di birra. Questo andrà mescolato a 70 grammi di farina, formando un impasto morbido. Coprirlo perfettamente e lasciarlo riposare fino al momento dell'uso.

All'indomani prendere una ciotola più grande in cui si faranno sciogliere 50 grammi di lievito di birra con mezzo bicchiere di latte tiepido. Aggiungere le uova sgusciate, un pizzico di sale e pepe per ogni uovo, le spezie e i due formaggi grattugiati. Mescolare molto bene con una forchetta e aggiungere il lievito madre preparato la sera precedente, l'olio e il lardo fatto sciogliere a fuoco bassissimo.

Battere molto bene questo composto con una forchetta o meglio ancora con una frusta, fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Preparare la spianatoia sulla quale si setaccerà la farina, fare la fontana e versare al centro il contenuto della terrina: mescolare con la forchetta prima e con le mani poi, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Lavorare la pasta per 5 minuti e per facilitare questa operazione si potrà ungere lievemente la superficie della spianatoia con dell'olio extravergine di oliva. Si dovrà ottenere un impasto ben amalgamato, liscio e lucido. Metterlo in uno stampo da forno a forma cilindrica, liscio senza scanalature, alto almeno 10 centimetri perché la pasta lievitando raddoppierà all'incirca il suo volume. Pennellare la superficie con un tuorlo d'uovo battuto e lasciar lievitare per circa un'ora e mezzo in un luogo caldo.

Trascorso questo tempo mettere in forno, già caldo a 180°, per circa 40 minuti senza mai aprirlo. Abbassare la temperatura a 150° e continuare la cottura per altri 20 minuti. Con il calore del forno, la lievitazione continua facendo fuoriuscire la parte superiore della crescita dallo stampo, dandogli così la sua caratteristica forma di fungo.

Va mangiata fredda a partire dal giorno successivo alla sua preparazione e mantiene intatta la sua fragranza anche dopo 5 o 6 giorni.

Generalmente si accompagna a salumi quali lonzino, salame o le più caserecce salsicce secche, ma è ottima anche da sola.

Vini consigliati: Rosso Conero, Rosso Piceno