

Il pane, re della tavola

Pubblicato: Venerdì 24 Novembre 2017



“Il **pane** è il re della tavola e tutto il resto è solo la corte che lo circonda. Le nazioni sono la minestra, la carne, le verdure, l’insalata, ma è il pane che è il re” sosteneva lo scrittore statunitense Louis Bromfield e come non dargli ragione. Una tavola imbandita ma priva di pane è un banchetto privo dell’essenziale.

Non va sottovalutata la valenza simbolica che ha il pane soprattutto nella cultura occidentale di matrice cristiana. Basta il profumo del pane caldo per rievocare nella maggioranza delle persone una serie di ricordi piacevoli.

Purtroppo, però, la vita frenetica ha allontanato dalle famiglie la salutare abitudine di acquistare giornalmente il **pane fresco**, così si rimedia con prodotti industriali come crackers e pane surgelato.

Alcuni depennano il pane dalla spesa quotidiana convinti che sia più economico il consumo di prodotti confezionati, altri lo evitano facendone un capo espiatorio dei loro chili di troppo e altri ancora lo comprano per buttarlo nella spazzatura.

Tutti questi comportamenti sono dannosi, sia per la salute che per il budget familiare: il pane è una risorsa infinita, oltre che buona, per qualsiasi dispensa. Basti pensare alle squisite zuppe che si possono preparare con il **pane raffermo**.

Negli ultimi anni sembra, però, che il pane stia riconquistando il trono che merita nelle case degli italiani e che tutta l’opinione pubblica si stia sensibilizzando sull’importanza che ha nell’alimentazione

e sulla necessità di non sprecarlo. Il merito del recupero del ruolo che spetta al pane fresco è da attribuire anche all'ascesa degli **elettrodomestici per fare il pane, come l'impastatrice planetaria**.

La magia della macchina per fare il pane o della planetaria

Gli **elettrodomestici per fare il pane** hanno conquistato il mercato in pochi anni. Il loro utilizzo permette di avere pane fresco tutti i giorni in maniera semplice e a costi molto bassi.

Inoltre, le loro funzionalità permettono di evitare l'acquisto di un'altro elettrodomestico e ciò risulta conveniente non solo a livello economico ma anche per non intasare la cucina con macchine ingombranti.

Una macchina per fare il pane, come anche l'impastatrice planetaria, di fascia media permette:

- di **impastare**, quindi si può evitare l'acquisto di un impastatore;
- di preparare **impasti lievitati**;
- di **cuocere** l'impasto con diversi optional a seconda dei modelli, ad esempio “con crosta” o “pane bianco”.

L'utilizzo è piuttosto pratico:

- 1) per fare il pane è sufficiente inserire la quantità di **farina** prevista dalla macchina/impastatore. Il particolare interessante è che si possono scegliere anche **farine speciali** come quella di farro o le biologiche;
- 2) aggiungere la quantità d'**acqua** richiesta, tenendo conto che ogni **macchina per fare il pane** comprende un **ricettario**;
- 3) scegliere il **programma** che si desidera e l'**orario** in cui si vuole “sforare” il pane. L'**elettrodomestico per fare il pane** fa tutto da solo.

Si può optare anche per utilizzare solo alcune funzioni di questa macchina “magica”:

- usarla per fare un **impasto lievitato**, quindi non solo pane di forme diverse rispetto a quello in cassetta ma anche **pizze** e **focacce**. Con il **programma “dough”** in un'ora è mezza si può avere il proprio impasto lievitato pronto da stendere, lavorare, farcire e infornare;
- utilizzarla per lavorare un **impasto non lievitato**, ovvero la classica pasta. In una mezz'ora sarà pronta e si potrà “tirlarla” con il matterello o con l'apposita macchinetta per poi creare il formato di **pasta all'uovo** e non che più si desidera. Lo stesso procedimento può essere applicato per la **pasta frolla**.

Come si può intuire gli **elettrodomestici per fare il pane** come le impastatrici planetarie sono piuttosto versatili e possono essere un valido aiuto in cucina.

Come scegliere la macchina per fare il pane

Il mercato offre macchine e planetarie di diversi **modelli** e **marche**, si ha veramente solo l'imbarazzo della scelta. Meglio non farsi lusingare dal un prezzo inferiore ai 90 € perché significherebbe acquistare una **macchina del pane** di scarsa qualità.

Gli elementi da considerare nell'acquisto sono:

- la varietà dei **programmi** sia di lavorazione che di cottura;
- la **capacità** del “cestello”;

- il **consumo** energetico;
- la **rumorosità**.

La macchina per il pane si tratta, comunque, di un elettrodomestico non troppo costoso che permette un grande risparmio: un **chilo di pane**, completo di tutti gli ingredienti, verrà a costare intorno ad 1,40 € meno della metà del prezzo al chilo del pane comune venduto in panetteria.

L'impastatrice planetaria ha un costo decisamente superiore ma permette di creare moltissimi tipi d'impasto, come quello dei soldi.

Grazie al **timer**, poi, è possibile gustarlo ancora **caldo**, cosa difficile da fare acquistandolo in panificio. Per i più fantasiosi è possibile creare moltissime **ricette** alternative come il **pane "condito"** con dadini di prosciutto o i **panini al latte** con le gocce di cioccolato.

Ha proprio questo valore aggiunto: regalare l'esperienza di gustare di un pane genuino appena fatto e soprattutto come lo si desidera (più o meno cotto, con farine speciali, ecc.).

Facendo il pane in casa sarà più facile regularsi sulle quantità che si consumano, perciò non ne andrà buttato e probabilmente non ne avanzerà comunque per la sua straordinaria bontà.

Il pane è come un piccolo microcosmo, riscoprire il piacere di **farlo in casa** significa coltivare un valore umano che fa bene all'anima.

Gli **elettrodomestici per fare il pane/pasta** permettono di godere di tutto questo senza perdere tempo, risparmiando denaro e offrendo la possibilità di mangiare più sano.

Fonte [Rotex](#) , articoli per casa e cucina

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it