

NOTE STORICHE

ALCUNI PENSANO CHE IL SUO NOME DERIVI DALLA PAROLA FRANCESE "PAIN DESOR" OVVERO PANE DI CRUSCA POICHÉ UN TEMPO VENIVA IMPIEGATA LA FAMINA INTEGRALE NON SETACCIATA PER PRODURLO. PER ALTRE IL NOME HA UN'ETIMOLOGIA PIÙ SUGGERITIVA OVVERO DERIVE DEBBE DA "PAIN DE BENDSON" OVVERO IL PANE DELLA BENEDIZIONE PERCHÉ VENIVA IMPIEGATO COME PANE BENEDETTO NEI GIORNI SANTI. ANLORA OGGI, I CREDENTI LEGATI AUE TRADIZIONI LO PORTANO IN DONO IN VERSIONE MIGNON AI GIOVANI CHE AFFRONTANO LA PRIMA COMUNIONE E LA CESIMA. HA ORIGINI MEDIOEVALI, GIÀ NEL XIII SELOLO ERA INTATI PRESENTE NELLA COMUNITÀ MODENESE E IL PRIMO DICEMBRE, DURANTE IL GIORNO DI S. ELIGIO, PATRONO DEI TABBRI E DEGLI ORAFI, LA COMUNITÀ LO OTTAVA IN DONO AUA CORPORAZIONE DI QUESTI ARTIGIANI. A CARPI SONO CONSERVATE LE CUCETE DELLA FAMIGLIA FONESTI DOVE VIENE RIPORTATA QUEUA DEL BENSONE IN ORCE.

IN ORIGINE IL BENSONE NON INCLUDEVA LA FARCITURA ADUALMENTE SI TROVA ANCHE NELLE VARIANTI CON CONFETTURA DI PINEA O AMARENA BWS

MATERIE PRIME DEL PRODOTTO

- RICETTA =
- 2000 g di FARINA 00 PER DOLCI
 - 800 g di UCCHERO SEMOLATO
 - 1000 g di BURRO
 - 450 g di UOVA FRESCHE
 - 36 g di LIENTO PER DOLCI (o 15 g di BICARBONATO)
 - SCORZA DI LIMONE A PIACERE
 - GRANELLA DI UCCHERO PER FINITURA
- CONFETTURA DI PINEA } NEL CASO VERGA
 → CONFETTURA DI AMARENA BWSCA } FARCITO

IL BENSONE E IL TOVUOLO DA TORNO HANNO I MEDESIMI INGREDIENTI

TORTINO DA FORNO =

Procedere nel medesimo modo descritto per il beausone per quanto riguarda la ricetta.

Quando si è terminato con l'impasto far riposare 30 minuti in frigo dopo aver avvolto con pellicola alimentare.

Successivamente stendere con il mattarello la "pasta frolla" e con il coppapasta ricovare dei cerchi che andranno forati al centro con la confettura di amorene o prugna.

Richiudere il cerchio su se stesso in modo da ottenere la forma di una mezzaluna, spennellare con acqua o latte la superficie e decorare con la granella di zucchero.

Infornare a 165 °C per 20/30 minuti in base al proprio forno.