



COMUNE DI RUSSI
PROVINCIA DI RAVENNA
CAP 48026 – Piazza D.A. Farini, 1
P. IVA 002466880397
PEC. pg.comune.russi.ra.it@legalmail.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA PIZZA BUFFONA DEL COMUNE DI RUSSI

DENOMINAZIONE

Pizza-buffona, dolce della tradizione del comune di Russi.

CENNI STORICI

La pizza Buffona nasce come dolce delle ricorrenze, un dolce della tradizione paesana preparato in occasione delle feste e soprattutto durante il periodo della fiera di set duur nel mese di settembre.

La ricetta nasce dalla tradizione contadina romagnola, viene tramandata da generazione in generazione e veniva prodotta nei forni del paese; valorizzava ingredienti semplici e che tutti avevano in casa e veniva arricchita con uvetta e una crosta di zucchero per creare un dolce soffice e profumato.

Questo dolce rappresenta un elemento identitario della gastronomia locale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pizza Buffona è un dolce lievitato il cui peso deve essere di circa 800 gr in cui viene riprodotta una sorta di treccia con l'impasto e annodata per omaggiare il fazzoletto rosso al collo dei partigiani.

CARATTERISTICHE

- sapore dolce ma equilibrato
- profumo di burro, vaniglia, agrumi
- presenza all'interno di uvetta
- mollica soffice di color giallo paglierino
- crosta dorata e lucida

INGREDIENTI

Ingredienti per circa una pizza buffona di 800 gr

- Farina 300 gr
- Latte 120 gr
- Burro 50 gr
- Zucchero 40 gr

- Uova 1
- Uvetta 100
- Scorza limone 1
- Vaniglia 1
- Sale q.b.
- Lievito madre 100 gr
- Lievito 10 gr

PROCESSO DI PRODUZIONE

Gli ingredienti vengono impastati fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.

PRIMA LIEVITAZIONE

Fare lievitare l'impasto finché non raddoppia il suo volume.

INSERIMENTO DELL'UVETTA

Inserire l'uvetta all'interno del mio impasto lievitato.

FORMATURA

L'impasto viene intrecciato in forme rotonde.

SECONDA LIEVITAZIONE

Il dolce viene lasciato lievitare fino a completo sviluppo.

COTTURA

La cottura avviene in forno preriscaldato ad una temperatura di circa 170 gradi per circa 35-45 minuti, fino al raggiungimento di una uniforme colorazione e della completa cottura interna.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Il prodotto deve risultare:

- soffice e ben lievitato
- profumato
- con crosta sottile e dorata
- all'interno deve esserci l'uvetta ben distribuita

CONSERVAZIONE

La pizza buffona si conserva in luogo fresco e asciutto per alcuni giorni, mantenendo la sua morbidezza e fragranza se protetta all'interno di un idoneo involucri per alimenti.