



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
PIATA SALATA De.C.O.
“DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE

ART. 1 – DENOMINAZIONE

E' denominata "Piata salata di Issogne" il prodotto dolciario da forno a base di farina integrale arricchito con frutti vari.

ART. 2 – INGREDIENTI

La "Piata di Issogne" ha i seguenti ingredienti, in percentuali variabili:

- ☐ Farina di grano tenero integrale
- ☐ Acqua
- ☐ Aglio
- ☐ Cumino o Carvi
- ☐ Lievito
- ☐ Sale

ART. 3 – MODALITA' DI PREPARAZIONE

L'impasta di acqua, farina, lievito e sale deve lievitare per circa 2 ore (a seconda della quantità prodotta e della temperatura dell'ambiente di lavorazione). In seguito, vengono aggiunti l'aglio tagliato a pezzi piccoli e il cumino od i semi di carvi. L'impasto viene suddiviso in forme arrotondate o all'interno di teglie fino a raggiungere uno spessore di circa 2 cm max. Sulla superficie delle forme viene disegnato un reticolo di linee perpendicolari tra loro a formare una scacchiera regolare.

Le forme sono cotte in forno per circa 1 ora ad una temperatura moderata.

ART. 4 – METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE

Il prodotto si conserva per molti mesi in luogo fresco e asciutto.