Forno d’Asolo e le specialità regionali come Brezel e Laugen

fda-brezel-c37a5e3f

Forno d’Asolo porta in tutta Italia il sapore inconfondibile di Brezel e Laugen: il caratteristico pane del Nord, fedele all’antica ricetta e pronto per essere gustato al naturale oppure farcito.

Dalla tradizione popolare della cucina altoatesina, Brezel e Laugen Forno d’Asolo arrivano nei locali d’Italia per deliziare i palati di tutti. L’azienda li propone come specialità regionale da interpretare con fantasia e come arricchimento della gamma di prodotti da forno salati. I Brezel, anche detti Pretzel, sono riconosciuti per il loro colore ambrato e la caratteristica forma annodata, in cui la leggenda riconosce una figura con le braccia incrociate durante un momento di preghiera. Pare, infatti, che lo speciale pane venisse dato come premio ai bambini per aver imparato versi biblici e preghiere, uso e costume confermato anche dal nome: Brezel deriva dal latino “pretiola”, ossia ricompensa.

I Laugen, che si trovano anche con la denominazione Laugenbrot, sono i classici panini da tavola fatti con la stessa pasta con cui si preparano i Brezel. I Laugen sono ottimi come pane per accompagnare il pasto e, allo stesso modo, sono perfetti per essere farciti con salumi e formaggi di qualità. Le ricette creative, realizzabili con i Brezel e i Laugen, rendono al meglio quando accompagnate da un fresco bicchiere di birra.

I Brezel e Laugen, specialità del Trentino Alto Adige ma con una storia che ha origine nel lontano 610 nei monasteri tra il sud della Francia e l’Italia settentrionale, sono conosciuti anche come il cibo da merenda più antico del mondo. Rimandano a un metodo di panificazione tradizionale che regala al prodotto un gusto inconfondibile e il lucido colore marrone- ambrato della superficie, poi decorata con sale grosso, oppure semi di sesamo e di papavero.

I Brezel e Laugen Forno d’Asolo, rispettivamente in pezzi da 83 g. e 70 g. di puro sapore, sono già cotti e possono essere semplicemente scongelati oppure passati in forno per pochi minuti: bastano 4 minuti a 180°C per i Brezel e 3 minuti a 150°C per i panini Laugen. Per renderli ancora più stuzzicanti,

Forno d’Asolo consiglia di arricchirli con del sale grosso, fornito nella confezione in pratiche bustine, dopo aver inumidito la superficie e prima di mettere i prodotti in forno. La pasta dei Brezel e Laugen Forno d’Asolo è realizzata secondo la tradizione e prevede l’utilizzo di ingredienti semplici come farina, acqua, lievito, olio e sale.

Le ricette dell’Academy Forno d’Asolo

Gli esperti dell’Academy Forno d’Asolo, il progetto formativo dell'azienda, accompagnano i clienti durante il loro percorso di crescita professionale.

Per differenziare lo spuntino o il momento della pausa pranzo veloce, l'Academy consiglia alcune ricette originali a base di Brezel e Laugen.

Brezel al formaggio

Disporre i Brezel su una teglia, coperta in precedenza con un foglio di carta da forno. È sufficiente lasciare una distanza di circa un centimetro tra un Brezel e l'altro. Grattugiare insieme del groviera e del grana da distribuire generosamente sulla superficie dei Brezel. Una volta ricoperti i Brezel con i formaggi, cuocere nel forno, preriscaldato a 180°C per 5-8 minuti. Al termine della cottura i Brezel appariranno dorati e ben gratinati.

Da servire caldi e in abbinamento a una birra artigianale.

Laugen alle patate novelle

Preparare una base di patate novelle, lessate e tagliate a fette. Affettare della cipolla bianca e lasciarla macerare, per circa un'ora, in acqua fredda e un terzo di aceto di vino bianco. Procedere con un amalgama di olio, sale, pepe bianco, prezzemolo fresco tritato e una manciata di erba cipollina tritata da unire alla cipolla e, infine, alle patate novelle per creare la sfiziosa insalata di patate che andrà a farcire il Laugen. Una volta tagliato a metà il panino Laugen, spalmare un velo di maionese sulla parte inferiore, adagiare qualche foglia di lattuga romana e completare con una generosa cucchiaiata di insalata di patate.

L'azienda

Forno d'Asolo realizza prodotti da forno dolci e salati, mantenendo i sapori autentici della tradizione e interpretando al meglio le eccellenze regionali del territorio italiano. La storia dell'azienda ha origine presso un piccolo mulino di Maser, nella provincia di Treviso, dove cinque generazioni fa nasceva la

bottega della famiglia Gallina. Nel 1985 i fratelli Fabio e Paolo Gallina decidono di realizzare la loro idea rivoluzionaria: portare in tutta Italia la freschezza e la fragranza dei prodotti realizzati quotidianamente nel forno di famiglia.

Da marzo 2014 il Fondo 21 Investimenti, fondato da Alessandro Benetton, entra in Forno d'Asolo per sostenere l’azienda nella realizzazione di un ambizioso progetto industriale volto alla crescita in Italia e all’estero e alla valorizzazione del marchio quale eccellenza nei prodotti da forno “made in Italy”.

La cura artigianale della lavorazione, il servizio veloce e puntuale e un assortimento di oltre 800 referenze sono i punti di forza del brand, ai quali si aggiungono l’attenzione nella scelta delle materie prime, il rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione, l'utilizzo delle più aggiornate tecnologie produttive, l’attento servizio di consulenza al cliente, oggi possibile anche grazie al progetto Academy Forno d'Asolo.