BIRRA EGIZIA AL PANE

Ingredienti per 4 persone:

- farina di orzo integrale e biologico
- pasta di datteri
- spezie

Nell'antico Egitto, fin dai tempi predinastici (4500 a C), la birra era un importante elemento della nutrizione quotidiana, ma curiosamente era preparata per lo più con il pane.

Anzi, visto dal punto di vista del birraio, il pane poteva anche essere considerato una sorta di semilavorato indispensabile per la preparazione della birra.

In larghe vasche, i garzoni dei panificatori impastavano con i piedi, sorreggendosi con una pertica, una grande massa di farina di orzo (e anche di farro) con acqua.

Con la pasta ottenuta riempivano dei piccoli testii, come i nostri vasetti di terracotta per le piante, alti dai 5 ai 25 cm.

Li ammassavano a piramide, accendevano il fuoco al di sotto della pila e in tal modo li cuocevano soltanto superficialmente.

Facevano attenzione, anzi, che all'interno i pani risultassero ancora crudi, in modo da poter fermentare in seguito.

Tolti i pani semicotti dalle forniture, li spezzavano, li ammassavano in acqua contenente pasta di datteri (più economica, certo, del miele) e li lasciavano fermentare nelle vasche.

L'impasto era poi filtrato e il liquido ottenuto era travasato in grosse giare chiuse con tappi di terracotta.

Questa birra poteva variare per gusto, aromi e gradazione a seconda del cereale, della quantità di zuccheri e delle erbe usate nella macerazione (salviasclarea, cardamomo, rafano, angelica ecc.).

Ma certo gli egizi non usavano né il luppolo né il caramello di zucchero e quindi la birra egizia doveva avere un sapore, un colore e un aroma totalmente diversi dalle nostre birre moderne.

Almeno fino al 1440 a C e oltre (Nuovo Regno) la birra egizia era ancora preparata in questo modo, senza la germinazione preventiva dei chicchi d'orzo in acqua, utilizzando invece le muffe e i fermenti spontanei presenti nell'aria e nella farina.