



## **DISCIPLINARE di produzione PIATA De.C.O. “DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE”**

### **ART. 1 - DENOMINAZIONE**

È denominata “Piata 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;
- × Zucchero;
- × Burro;
- × Noci;
- × Uvetta;
- × Mele;
- × Lievito;
- × Sale.

### **ART.3 – MODALITÀ DI PREPARAZIONE**

L'impasto 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 burro, noci, uvetta. L'impasto viene suddiviso in forme ovali o all'interno di teglie fino a raggiungere uno spessore di circa 3 cm max. In seguito, vengono posizionate sulla superficie le mele, tagliate a fette sottili, e il tutto è cosparso di abbondante zucchero.

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

### **ART.4 – METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE**

Il prodotto si conserva per circa 2 settimane in luogo fresco e asciutto.