**Impasto per 1 pane**

300gr di farina 0 (preferibile, oppure anche 00)

240  ml di acqua molto calda (quasi a ebollizione: alle prime bollicine si spegne).

Fare una “fontana” con la farina su una spianatoia in legno, e al centro incorporare l’acqua calda poco alla volta, ma abbastanza velocemente, utilizzando inizialmente una forchetta, fino ad amalgamare bene farina e acqua. Poi, iniziare ad impastare con le mani.

Lasciare un cucchiaio di acqua da parte per vedere se può servire, per raccogliere la farina oppure per “lisciare” l’impasto. Quindi valutare - quando l’impasto è già amalgamato - se serve aggiungere l’acqua residua oppure è sufficiente quella che abbiamo usato.

Si lavora l’impasto con il palmo delle mani, portando l’impasto verso l’alto e poi raggomitolando la pasta varie volte. Si impasta il composto per almeno 10/15 minuti, fino a quando non ci sono più le venature e quindi l’impasto risulti ben omogeneo e ben amalgamato.

Il modo corretto di lavorare è sempre con il palmo delle mani, così da fare una “palletta" arrotolando l’impasto sotto le mani (in gergo si chiama “pirlatura”).

Si schiaccia quindi infine la “palletta" dal centro verso l’esterno con il palmo della mano, (non con il mattarello), fino a produrre un tondo largo circa 20/22 centimetri e alto circa 1 centimetro.

A questo punto, incidendo con un coltellino a lama liscia, si fanno le incisioni sulla pasta per produrre i “segni” da entrambi i lati.

Fare una prima incisione lungo tutto il cerchio a una distanza di circa 0,7 centimetri dal bordo. A partire da questa incisione, si divide in 4 parti il pane con una seconda incisione a forma di croce.

A questa punto, all’interno del cerchio inciso, si dovrebbero essere creati 4 “spicchi”. All’interno di ciascuno “spicchio” si pratica una ulteriore incisione (a circa 0,5 centimetri dalla croce centrale) lungo tutta la circonferenza di ciascuno “spicchio”. Questo per tutti e 4 gli spicchi.

Si fanno poi 3 piccoli croci per ognuno dei 4 “spicchi”.

Si informa a forno già caldo a 150 gradi (forno ventilato) nella griglia centrale del forno sulla “leccarda” del forno stesso su cui è stata distesa carta forno; il pane va girato - impostando l’orologio - ogni 10 minuti, fino a completa cottura, per circa un’ora.

Si pulisce nel frattempo il tagliere di legno e - a cottura avvenuta - si ricopre completamente il pane con carta (tipo Scottex); si copre ulteriormente con una tovaglia di stoffa.

Dopo 10 minuti circa (sempre avvolto in carta e tovaglia) il pane deve essere girato e spostato in altro angolo del tagliere in legno (per togliere l’umidità di condensa). Ripetere l’operazione fin quando il pane non si è raffreddato.

Quando è completamente freddo, si ricopre con un nuovo foglio di carta (tipo Scottex) ed è pronto.

Mentre il fa il pane i genitori possono raccontare qualche loro esperienza di fede nelle comunità oppure nei laboratori