E' una schiacciata tipica della tradizione perugina nota sin dall'antichità. Ha la forma di un disco con altezza variabile fra 1 e 2 cm e diametro intorno ai 30 cm, il cui nome proviene dalla tradizionale modalità di cottura, effettuata sul testo, un disco di pietra che veniva messo a scaldare sul fuoco quindi, una volta tolto, utilizzato per cuocere l'impasto su di esso disteso.
In Umbria viene anche chiamata crescia, torta del panaro o pizza sotto il fuoco (Terni).
Elaborata in famiglia soprattutto nella provincia di Perugia, rappresentava un succedaneo del pane lievitato. Nel comprensorio eugubino la crescia veniva fatta cuocere nei tradizionali testi appoggiati al camino delle case contadine accanto al fuoco. Le occasioni per prepararla erano quelle relative ai grandi lavori dei campi (mietitura, vendemmia, uccisione del maiale), quando occorreva saziare appetiti robusti con un cibo di difficile digestione che permettesse di risparmiare il più prezioso pane.
Oggi, il tradizionale testo, è stato dapprima sostituito con dischi in cemento successivamente da dischi in ghisa, che possono essere utilizzati su un normale fornello a gas. Ovviamente il risultato non è del tutto simile a quello ottenuto seguendo la tecnica tradizionale di cottura.



La torta al testo ha un impasto semplice e i suoi ingredienti base sono farina, acqua, olio di oliva, un pizzico di sale e, se la si vuole far alzare un pò, una punta di bicarbonato o di lievito di birra.
E' difficile eseguire una perfetta cottura, che potrebbe essere compromessa nel caso in cui il testo, tradizionale o meno, risulti troppo o poco caldo; un sistema empirico per verificare il grado ottimale di riscaldamento è quello di gettare un pizzico di farina sul testo caldo: solo se la farina non brucia immediatamente ma imbrunisce lentamente il testo sarà alla gradazione giusta.
Sebbene possa essere utilizzata come sostituto del pane, la torta al testo viene consumata previa farcitura, in genere si utilizza del prosciutto ben stagionato, ma anche altri tipi di affettato. Molto apprezzata è la versione con salsiccia di maiale arrosto ed erba cotta (spinaci in particolare) o stracchino e rucola.
Spesso la si trova nei menu di pizzerie, trattorie e ristoranti del luogo.

... e per far meglio valere il tuo diritto al libero lavoro intellettuale, aderisci e invita altri ad aderire al social network www.concorrenzaeavvocatura.ning.com e aderisci al gruppo aperto "concorrenza eavvocatura" su facebook
(contano già centinaia di adesioni).

Unisciti ai tanti che rivendicano una vera libertà di lavoro intellettuale per gli outsiders e, finalmente, il superamento del corporativismo nelle professioni !