

# BANANA COMUNE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Banana comune.



## La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati.

## Descrizione del prodotto

La "banana comune" è un pane di forma allungata formato da quattro o cinque giri di impasto attorno al pane stesso, assai morbido, composto da farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, malto con o senza aggiunta di strutto o olio di oliva.

## Processo di produzione

L'impasto di tutti gli ingredienti viene effettuato il giorno precedente alla cottura, esso lievita per 12 ore, rimpastato il giorno successivo con l'aggiunta di tutti gli ingredienti già utilizzati, lievita per ulteriori due ore nell'apposita cella e segue cottura a 230 °C per circa 30 minuti.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

La "banana comune" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

