

# CORNETTI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cornetti.



## 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

I "cornetti" sono un pane di forma caratteristica costituito da due parti arrotolate, attaccate con rialzi nella parte apicale, prodotto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, sale e malto.

## Processo di produzione

Il processo di produzione dei "cornetti", tipico pane padovano, prevede che l'impasto di tutti gli ingredienti sia effettuato il giorno precedente la cottura che si svolgerà il giorno dopo, previa lievitazione, per trenta minuti circa.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

I "cornetti" sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

