

MANTOVANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mantovana.



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 "mantovana" è un pane a forma di due conchiglie appaiate, prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale e malto.

Processo di produzione

Il giorno precedente la cottura, viene preparato l'impasto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra; messo a riposo per 12 ore circa, ad una temperatura di 18-20° C, è rimpastato con ulteriore aggiunta di farina di grano tipo "0", acqua, lievito di birra, sale e malto. Segue la lievitazione per ulteriori 2 ore all'aperto senza vapore; la cottura si svolge a 230 °C.

Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

Reperibilità

È facilmente reperibile, presso panetterie e panifici, nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

