

# PANE AL MAIS

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pane al mais.



## La storia

È un pane rustico e casereccio che fa parte della cultura tradizionale contadina da molto tempo. Nel Veneto, dove il consumo di polenta è stato più diffuso che in altre regioni, il pane di frumento non era sempre un alimento abituale. Quindi, soprattutto nei paesi di montagna e in quelli più isolati il pane "bianco" arrivava da grossi centri e, quando il pane era prodotto in loco era realizzato anche con farina di mais, chiaramente molto più facile da reperire.

## Descrizione del prodotto

Pane al mais ottenuto con farina di mais, frumento, lievito, sale e zucchero.

## Processo di produzione

Le farine di mais e di frumento unitamente al lievito stemperato in acqua e ad un pizzico di sale e zucchero vengono impastate a lungo. Si lascia lievitare per diverse ore. L'impasto viene ripreso e lavorato ancora sulla spianatoia infarinata, dividendolo poi in tante parti uguali, alle quali viene data sia la forma rotonda che quella allungata del filone. Dopo breve riposo vengono infarinate e cotte.

## Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza e altre province del Veneto.

