Tipos de panes más consumidos en Valencia

La gastronomía española está caracterizada por su **variedad**, fruto de la **diversidad regional**. Una riqueza en la que el pan (alimento básico de nuestra dieta) no es una excepción. Con tan sólo cuatro ingredientes básicos, este producto ha tomado distintas formas, texturas y sabores hasta el punto que es uno de **los alimentos más diversificados** de todos los elaborados existentes.

Si contabilizamos las clases de pan que se elaboran sólo en nuestro país podemos quedarnos perplejos, hasta **315 variedades existentes**, algunas de ellas con una gran tradición y propias de determinadas zonas geográficas españolas.

Pan Cada Día presenta los tipos de panes más consumidos en Valencia con motivo de la presentación de la campaña en esta Comunidad Autónoma:



- Pataqueta: Inicialmente era una pieza aplastada, de forma rectangular, actualmente su forma es como una **especie de croissant pero la corteza no muy dura y muy tierno**. La "pataqueta" rural es una verdadera hogaza, en tanto que la urbana se ha convertido en un típico pan de bocadillo, eso sí, de excelente calidad.

- Pirulí: Barra **alargada** y estrecha, más corta que la típica baguette.



- Lanzadera: Barra grande, familiar, ancha por el centro y afilada por las puntas, con **forma de lanzadera de hilar**. La miga es blanca y densa y la corteza lisa y mate.

- Montera: Pan con forma de **montera de torero**. Las corteza es oscura, mate y espolvoreada con harina. La miga es esponjosa y oscura.

- Torta pinchada: **Torta aplastada** con los bordes levantados, formando un cordón circular. La superficie está entrecruzada por bordes romboidales y hendiduras.



- Rollo: Tradicionalmente es una rosca. A veces son pequeñas hogazas que se denominan el "Roll d'horta", en función de los cortes que presenten en su superficie puede llamarse **"rollo de picos"** si tiene pequeñas prominencias, o **"rollo de corona"** si presenta múltiples cortes en forma de cuña a lo largo de toda la superficie.

- Borreguito: Pan **abizcochado de masa esponjosa**, dulzona y aceitada, con forma de barra aplastada y picos redondeados. La superficie está entrecruzada por profundos cortes que dan figuras romboidales. La corteza es lisa, fina y dorada y es frecuente que la masa contenga granos de matalahúvas.



- Corfat: Hogaza de forma semejante al **capullo abierto del gusano de seda**, con un largo corte longitudinal. La miga es esponjosa y la corteza es gruesa, oscura y mate.

- Pan de Huerta: Pan rústico de miga compacta, masa oscura y corteza rugosa e irregular.

- Pan de pimentón (Castellón de la Plana): Barra **aplastada y ancha**, de bordes redondeados. La miga es blanca y esponjosa y la corteza oscura y aceitada, suele estar espolvoreada con pimentón.



- Pan de Reu (Castellón de la Plana): Pan individual, **cilíndrico**, de cantos redondeados y corteza gruesa, crujiente y espolvoreada de harina. La miga es esponjosa y oscura.



- Pito (Castellón de la Plana): Pieza individual de miga esponjosa y corteza lisa, con un corte longitudinal.

- Pan quemado: Pan típico en toda la comunidad durante la temporada de Pascua. Es un **bollo grande, de masa abizcochada y dulzona.** La corteza, que se baña con huevo batido, es fina, tostada y agrietada y se espolvorea con azúcar. Dependiendo de las localidades recibe diversos nombres:**"pa cremat", "pa amb ou", "pa de vent", "pa d'aire", "pa de socarrat" o "pa dormido".**





- Coca de pagès (Castellón de la Plana): **Torta de aceite**, crujiente y abarquillada. Tiene forma cuadrangular aplastada. La superficie es abullonada y salpicada de **pimentón**.

- Mangraneta (Alicante): En valenciano, es el diminutivo de "mangrana" (**granada**) y a esa forma responde. La corteza es fina, lisa y dorada.

- Fogassa (Castellón de la Plana): Hogaza rústica, de corteza gruesa, firme y acanalada, con varios cortes superficiales. La miga es esponjosa. En Morella presenta dos cortes en forma de cruz y en Peñíscola el corte tiene forma de media luna, en evocación de Benedicto XII (el Papa Luna). En formato pequeño para el consumo individual, parecido a la clásica alcachofa, se denomina "**Fogassita".**



- Pan rosado (Alicante): Pan abizcochado, de masa esponjosa, con **forma de trenza**. La corteza es dorada y muy fina.