

## イタリアのパン・レダレッシェンリスト

### <食事用パン>

- ① Pane toscano トスカーナパン
- ② Grissini torinesi stirati トリノのグリッシーニ 棒状塩系スナック
- ③ Streghe bolognesi ボローニャのストレージェ 薄いパリパリ塩系スナック
- ④ Panini semidolci: パニーニ セミドルチェ少し甘みのある柔らかな食事用パン 丸形
- ⑤ Pan Carrè パンカッレ イタリアの食パン :
- ⑥ Pane al rosmarino ローズマリーパン
- ⑦ Pane al pepe verde 緑コショウ入り パン
- ⑧ Pane alle erbe aromatiche 香草(ハーブ)パン
- ⑨ Pane siciliano シチリアパン シチリアの食事用パン
- ⑩ Focaccia di Recco レッコ(地名)のフォカッチャ:ストラッキーのチーズ入りフォカッチャ
- ⑪ Focacci Genovese ジェノバ(フォカッチャ発祥地)のフォカッチャ:
- ⑫ Pizza ピッツァ
- ⑬ Pane Brioche パン パン ブリオッシュ フランス発祥 ミルク、砂糖少、バター使用、食事パン
- ⑭ Pane al latte ミルクパン:小型丸パン柔らかく、砂糖入
- ⑮ Pane pugliese プーリアパン: プーリア州の食事パン
- ⑯ Pane di Como コモパン:コモ地方の食事パン 全粒粉、プーリッシュ種使用
- ⑰ Focaccia di Bari バーリのフォカッチャ間食用・ピッツァのようなパン、トマト、オレガノ、オリーブ
- ⑱ Pane Carasau パーネ カラサウ ;サルデーニャ島の食事パン 薄いパリパリパン
- ⑲ Pane ai 5 cereali 5種のシリアル入りパン
- ⑳ Pane all'uva 干しブドウを練りこんだパン
- ㉑ Cafone napoletano カフォーネ ナポレターノ ナポリの伝統食事パン 発酵時間が長め
- ㉒ Danubio ダヌービオ ナポリパン 塩、甘、両方 OK、パンの中に具を入れ、型に入れて焼く
- ㉓ Montasù モンタスー ヴェネト州 エミリアロマーニャ州 のパン 変わった形が特徴的
- ㉔ Mustafà ムスタファ エミリアロマーニャ州のパン
- ㉕ Barilino バリリーノ エミリアロマーニャ州のパン
- ㉖ Coppia Ferrarese コッピアフエッラレーゼ フェッラーラの IGP パン、エックス(文字)のような形
- ㉗ Ciabatta チャバッタ イタリアのパンの一種、水気が多く軽い食感の食事パン

### <菓子、菓子パン>

- ㉘ Colomba コロンバ :ミラノ発祥 イタリア全土で食べられるイースター菓子 鳩形
- ㉙ Torta zuccherata トルタ ズッケラータ: パン生地をケーキ型入れ、上からグラス(アイシング)
- ㉚ Focaccia con l'uva トスカーナのブドウ入りフォカッチャ 砂糖入り
- ㉛ Angeliche アンジェリケ: 外見はデニッシュをケーキ型に入れ、生地を編み込んだよう
- ㉜ Schiacciata fiorentina スキアッチャータ フィオレンティーナ フィレンツェの伝統焼き菓子
- ㉝ Cornetti コルネッティ イタリアの甘い朝食パン クロワッサン