

PANES DE ESPAÑA

ISMAEL DÍAZ YUBERO

No pretende ser una lista exhaustiva, ni tampoco estamos seguros que con el mismo nombre se designen panes distintos, o que panes iguales tengan diferentes denominaciones. Tan sólo pretendemos transcribir la recopilación de los panes descritos en España, casi todos sacados del libro *Sabores de España*, aunque enriquecida la lista con algunas aportaciones y con especial atención a los que han sido distinguidos con una indicación geográfica protegida o con alguna marca de calidad.

Agradecemos las aportaciones de los lectores para completar la lista o para corregir posibles errores, para lo que les recomendamos que se dirijan a esta revista indicando sus opiniones, recuerdos y cualquier otra información.



Gallego.

GALICIA

BOLA (Santiago de Compostela, A Coruña). Torta elipsoide de corteza rugosa y dura, espolvoreada de harina y con pequeñas hendiduras paralelas. La miga es esponjosa y oscura, propia del centeno que junto con el trigo entra en su composición. También se elabora con harina de maíz.

BOLLA (Porriño, Pontevedra). Hogaza de miga esponjosa y oscura. La corteza está espolvoreada con harina y presenta pequeñas resquebrajadas poco pronunciadas.

BOLLETE DE MOÑO (Barco de Valdeorras, Ourense). Hogaza circular, abombada, de harina algo oscura y miga esponjosa. La corteza es crujiente, rugosa y con un prominente moño central. Con el nombre de "moño" se elaboran panes similares en otras partes de Galicia.

BORONA. Hogaza de miga oscura, de harina de centeno o mijo. También se elaboró con harina de maíz, cuando éste fue conocido. Si en su composición entran dos o más harinas distintas, reciben el nombre de "mextura", "mestura" o "mixtura".

PAN de CEA. Pan con indicación geográfica protegida. Se elabora con harina de trigo, amasada en distintas etapas y cocida la masa en horno de

piedra granítica, previamente calentado con leña. La forma es alargada, redondeada en los extremos y con una hendidura transversal característica, denominada "fenda", que divide a la pieza en dos partes abombadas, prácticamente iguales. Se presenta en dos tamaños denominados "poia", que pesa entre 1 y 1,2 kg, y "molete", que pesa entre 500 y 600 gramos.



Pan de Escanda.

ASTURIAS

BOLLO PREÑO. Pan individual, de forma cilíndrica, hecho con harina de trigo y a veces de maíz, que lleva en su interior un trozo de chorizo.

BORONA o BOROÑA. Pan de harina de maíz, de masa prieta y de tamaño y forma variables. La corteza es oscura y dura y la miga amarillenta. Se conserva varios días. En su origen se elaboraba con harina de mijo, mezclada a veces con harina de trigo o de centeno, en cuyo caso se denominaba "pan de mestura".

MARAÑUELES (Candás, Luanco). Galleta dura, algo recia y austera, aunque de buen sabor. Forman dibujos de entrelazo. La cantidad de azúcar empleada es variable, por lo que, si es alta, no puede considerarse pan.

PAN DE ESCANDA. Hoy casi desaparecido. Fue el sustituto del pan de trigo durante casi toda la historia del Principado.

PANCHÓN. Hogaza de distinta apariencia y sabor. Se elabora con trigo candéal y presenta formas y características variadas. La miga puede ser más o menos oscura y esponjosa y el perfil más o menos abombado.

RAPA. Especie de borona del occidente astur, ya casi en desuso, en cuyo interior se introducen trozos de tocino. Se cuece envuelta en hojas de berza.

CANTABRIA

BORONO. Pan de maíz, de corteza dura y masa oscura que con frecuencia llega a ser marrón al enriquecerse con sangre de cerdo.

GALLOFA. Hogaza rústica, irregular, de corteza recorrida por surcos irregulares y excéntricos, que recuerdan la concha de la vieira. El nombre parece que procede de "gallum" (francés) y "offa" (bocado). Era la comida

PANES DE ESPAÑA

que se daba como limosna a los peregrinos franceses que hacían el Camino de Santiago. En Santander, las personas de cara ancha y redonda reciben el apodo de "gallofas". También se llama "gallofa" a la limosna.

HORNAZO. Empanada con forma de media luna, rellena de embutido, que se elabora al sur de la comunidad, en los límites con Palencia.

PAN DE CAMPOO (Comarca de Campoo). Hogaza aplastada, abombada, que puede ser regularmente circular o más o menos informe. La corteza es mate, espolvoreada de harina y la miga esponjosa y oscura. Se elabora en la comarca de Campoo, en los límites de Cantabria y Palencia.

SEÑORITO. Barra individual alargada, con marcadas estrías paralelas. La corteza es lisa y fina y la miga esponjosa y blanda.



Torta de aceite.

TARTA DE CÚSCAROS o DE JERIGUITOS. "Cúscaros" o "jeriguitos" son los nombres que reciben en Cantabria los chicharrones. Es una torta aplastada, oblonga, de cantos redondeados.

TORTO PASIEGO (Valle del Pas). Hogaza ancha y aplastada, con forma de ensaimada o caracol. La miga es blanda y esponjosa y la corteza fina y rugosa.

TOSTÓN. Barra individual, aplastada y ancha, de cantos redondeados. La miga es blanca y prieta y la corteza lisa y brillante, con dos cortes longitudinales paralelos y varios cortes transversales.

PAÍS VASCO

BORONA. Pan de harina de maíz, de masa prieta y amarillenta. La corteza es oscura y dura y el tamaño variable. La forma tiende a ser abombada.

OPILLA y PIPEROPILLA. Normalmente es un pan de masa salada, pero puede ser también un pan dulce, en el que se incrustan huevos, coloreados o no. Este pan es regalado por las madrinas a los ahijados en Pascua de Resurrección o en la festividad de San Marcos y lleva tantos huevos incrustados como años cumpla el ahijado. También se hacen "opillas" de forma trenzada o con forma fálica.

KARAPAIXO (Oñate, Mondragón y pueblos limítrofes). Es una "opilla" hecha con masa dulce que, además de los huevos, suele llevar un trozo de chorizo en su interior.

OTANA (Álava). Hogaza redonda, aplastada, de pan bregado y de miga

muy blanca y prieta. La corteza es fina, dorada y con varios círculos concéntricos impresos. Por extensión, se emplea para denominar cualquier tipo de hogaza.

REDONDO (Bilbao). Hogaza circular, de corteza lisa y dorada, con cuatro cortes periféricos que forman un cuadrado regular en el centro de la cara superior. La miga bregada es firme y consistente.

SOPAKO (Guipúzcoa). Pan de sopas. Es una rosca elipsoide que recuerda -y quizá emula- a dos anguilas mordeándose la cola. La corteza es lisa, brillante y tostada y la miga hueca y crujiente.

TAJA (Álava). Barra ancha, gruesa y alargada, de más de medio metro de longitud, hendida por un profundo tajo longitudinal. La corteza es mate, rugosa y crujiente. La miga, esponjosa y con "ojos". Las piezas de menor tamaño que responden a estas características se denominan "tajitas".

TORTA DE ACEITE (Vitoria). Pieza plana, de corteza abullonada y aceitada y de miga esponjosa.

CACHETE y ROSCA (Laguardia, Álava). El "cachete" es un pan fálico y la "rosca" representa el órgano sexual femenino. Se elaboran el día de San Blas y tienen carácter festivo tradicional.

NAVARRA

AINOSAS. Son tortas de pan muy planas a las que se echa aceite por encima. A veces se hacen en la masa pequeños agujeros con los dedos con objeto de que el aceite penetre más profundamente. Tortas similares son las "cascarañas" de Ujué, los "escaldus" de Andosilla, los "dobleros" de Eslava, los "lolos" de Sangüesa y las "papachas" de Fitero.

BARREDERO (Tafalla). Torta oblonga, aplastada, de miga esponjosa y



suave y corteza dorada, aceitada y espolvoreada de azúcar en la cara superior. Elaboración típica del día de San Sebastián, patrón de la localidad.

CABEZÓN. Hogaza rústica, irregular, abombada y con un muñón en el centro. La corteza es mate, crujiente y acaramelada; la miga, esponjosa y con ojos grandes. Se amasa a brazo y se conserva durante largos períodos. Se conoce también con los nombres de "redondo" y "hogaza".

CULECA. Pan dulce, de masa esponjosa, hecho con harina, leche, azúcar y aceite. En su interior lleva huevos cocidos. Tiene el mismo origen y significación que las "monas" y los "hornazos". Se hacen el día 3 de mayo

PANES DE ESPAÑA

(festividad de la Santa Cruz) y se presentan en piezas individuales –para los niños– o colectivas. En Tudela se bendicen en la misa mayor de ese día y se consumen en familia, enviando anualmente un trozo de “culeca” a los familiares ausentes.

RETORCIDO (Pamplona). Barra corta, redondeada en los extremos, formada por dos cilindros levemente entrelazados.

TAJA. Barra grande, ancha y gruesa, de algo más de medio metro de longitud, recorrida en su cara superior por un profundo corte longitudinal. La corteza es mate, rugosa y crujiente y la miga esponjosa y con agujeros grandes. Con la misma forma y características, pero de pequeño tamaño, se denominan “tajitas”.



Taja

LA RIOJA

BARZÓN (Autol). Bollo bifálico, redondo, con dos apéndices prominentes. Se elabora por la festividad de San Blas.

CIVIL. Pieza con forma de cono, de tamaño grande, con repliegues en el vértice y en los bordes, que le dan un aspecto que recuerda vagamente al tricornio de guardia civil.

PAN DE ESTRELLA (Logroño). Pan con forma de estrella de cinco puntas. Con miga esponjosa y corteza rugosa y mate. Es costumbre arrancar los brazos de la estrella y rellenar la parte central con pimientos asados, tapando con la miga y conformando un bocadillo que constituye la merienda.

PAN DE PICOS (Autol). Pieza alargada de miga esponjosa, corteza lisa y brillante, con forma que imita a una gran espiga de trigo.

RICHI (Logroño). Barra individual, de pequeño tamaño y consumo generalizado, con el que antiguamente en los hogares modestos se desayunaba los domingos, como un pequeño lujo.

ARAGÓN

BISALTO o BISARTO (Calatayud, Zaragoza). Pieza con forma de media corona, seccionada por un largo corte periférico que le proporciona un doble bisel exterior y con el perímetro almenado, debido al efecto de numerosos cortes, recordando una gran dentadura o una sección de rueda

dentada. En Tarazona (Zaragoza) se denomina “bisalto” a una pieza de corteza lisa, sin acanaladuras ni resaltes, con forma de “bumerán”.

BOLLA (Calatayud, Zaragoza). Barra aplastada y ancha, de miga hueca y corteza firme y mate, entrecruzada por cortes romboidales y untada de aceite.

CAÑADA (Bajo Aragón). Torta de masa aceitada, aplastada, de forma ovalada o rectangular, con los cantos redondeados y la superficie con surcos paralelos longitudinales o entrecruzados. La miga es hueca y elástica. En Alcañiz (Teruel) se llama “cañada”, en Híjar (Teruel) “raspao”, en Cariñena (Zaragoza) “guitarra”, en Calamocha (Teruel) “bollo” y en otros pueblos “sequillo”.

COQS (Valderrobles, Teruel). Tortas redondas o aplastadas de masa hueca y miga muy escasa.

COSCARONA. Figura de pan con salvado a la que se atribuye la virtud de favorecer la dentición.

CHURRO (Tarazona, Zaragoza). Barra larga, cilíndrica, de escaso diámetro y poca miga. Corteza lisa y crujiente, semejante al colín clásico.

GUITARRA (Cariñena, Zaragoza). (Véase “CAÑADA”).

HARINOSA (Alcañiz, Teruel). Media luna grande, abizcochada, que se rellena con confitura y se espolvorea de azúcar.

HORNAZO. Empanada rellena de matanza. Cuando tiene forma de rosca se denomina “rosca de Pascua”. En Alcañiz (Teruel) se llama “pastel de Pascua”.

MONA (Maestrazgo). Pan de influencia catalana. (Véase “MONA” en el capítulo dedicado a Cataluña).

PALOTES (Calatayud, Zaragoza). Pan largo y estrecho, con muy poca miga y forma de barra.



Cañada

PAN CORTADO (Alcañiz, Teruel). Barra gruesa, ancha y corta, con una hendidura longitudinal, de corteza dorada y crujiente y miga esponjosa.

PAN DE CINTA. Pieza alargada y redondeada, más ancha por uno de los extremos. Tiene un cordón que la abraza transversalmente. La miga es hueca.

PAN ESTRELLA (Teruel, Zaragoza). También conocido con los nombres de pan de pintera y pan de pintadera. Es una pequeña pieza de forma cónica, miga esponjosa y corteza rugosa, marcada por numerosos

PANES DE ESPAÑA

sellos circulares del tamaño de monedas grandes, que primitivamente constituían el dibujo de la pintadera.

PAN HUECO (Híjar, Teruel). Barra grande y ancha, de picos puntiagudos, miga hueca y corteza crujiente, con un ancho surco longitudinal.

RASPAO (Híjar, Teruel). (Véase "CAÑADA").

REDONDO (Cantavieja, Teruel). Hogaza grande de miga muy hueca.

REGAÑO (Teruel). Torta oblonga, alargada, de cantos redondeados, formada por dos cilindros levemente entrelazados. Miga esponjosa y aceitada. En su cara superior se ponen pimientos rojos y sardinas en salazón, por lo que también se llama "bollo de sardina".

ROLLO (Maestrazgo). Rosco de pan relleno de cabello de ángel.



Paniza - Zaragoza

ROSCA (Calaceite, Teruel). Nombre que reciben en esta región las "monas de Pascua".

SEQUILLO. Denominación que recibe la "cañada" en algunos pueblos del Bajo Aragón.

TERCERO (Cariñena, Zaragoza). Barra grande y rústica, de picos redondeados y de duración prolongada. Tiene la corteza gruesa y crujiente, espolvoreada de harina, con un surco longitudinal. La miga es esponjosa y oscura. En Calamocha (Teruel) se denomina "pan de Calamocha".

TORTA DE ACEITE. Pieza plana, de corteza abullonada y aceitada. En Cantavieja (Teruel) se denomina "bollo" y en Calaceite (Teruel) "coca esclafat", por influencia catalana.

CATALUÑA

COCA. El vocablo procede del latín "cocta" (cocida). Es una torta muy fina, hecha con harina de trigo, de forma rectangular o elíptica y ligeramente ondulada, con un grosor próximo a 1 cm. Hay "cocas dulces", en cuya composición entran azúcar, huevos, manteca de cerdo y especias, y "cocas saladas", similares a las "pizzas" italianas.

Las denominadas "coca amb recapte" ("cocas con viandas") pueden llevar cebolla, pimientos, espinacas con pasas y piñones, longaniza, botifarra, magro, escalibada, etc. En Carnaval es típica la "coca amb llardons" ("torta de chicharrones"). La "coca de Pascua" es una masa abizcochada y dulzona, rellena de cabello de ángel y con huevos

incrustados. La "coca de pagés" es dulce y está cubierta con diminutos anises de colores ("papabnets"). La "coca seca" es una pasta crujiente y ligera, espolvoreada con azúcar y a veces con un poco de canela.

CORONA (Girona). Rosca con múltiples cortes circundando su perímetro exterior, que le dan aspecto de rueda dentada. La corteza es fina, lisa y a veces aceitada y la masa compacta.

COSTRONS (Girona). Hogaza de origen gerundense, extendida a toda Cataluña. Con figura de triángulo equilátero, con otro triángulo concéntrico en la cara superior, marcado por surcos profundos. Los vértices están dirigidos hacia arriba, formando picos crujientes ("costrons"). La corteza es mate, rugosa y va espolvoreada de harina. La miga es esponjosa y oscura.

FORADADA (Tortosa, Tarragona). Rosca de tamaño mediano y miga esponjosa, con un amplio agujero en el centro, por lo que recibe el nombre de "horadada".

LLONQUET. Panecillo oblongo de miga elástica y esponjosa y corteza rugosa, hendida por un profundo corte longitudinal. Es típica de toda Cataluña. En Tortosa (Tarragona) se conoce con el nombre de "llenquet".

MONA. Bollo dulce con huevos incrustados, objeto de regalo de los padrinos a los ahijados por Pascua de Resurrección. Hoy se hacen de formas variadas (cordero, gallo, pato, ciervo, caracol, etc.). Lleva tantos huevos duros como años cumple al ahijado, siguiéndose la costumbre hasta los quince años. Por extensión, se denominan "monas" las preparaciones reposteras hechas especialmente para la Pascua, que a veces son auténticas esculturas e incluso monumentos.



PA DE BOIG (Barcelona y Lleida). Es un pan prácticamente desaparecido, típico de algunas zonas de Barcelona y Lleida. Tiene forma de barra rematada por gruesos moños en los extremos. Su traducción es "pan de loco".

PA DE AVELLANA. Es típico de Amer (Girona) y su característica es que se introducen en la masa avellanas. En su origen era una forma de aprovechar las avellanas que se rompían al ser separadas de la cáscara.

PA DE COLZES. Hogaza de gran tamaño, marcada por tres surcos en

PANES DE ESPAÑA

forma de "Y". Los surcos se hacen presionando la masa con antebrazo y codo. Hoy se elaboran piezas más reducidas y los surcos se hacen con cuchilla, imitando la presentación original. Su traducción es "pan de codos".

PA DE MATALAUVA. Adornar panes con semillas de matalahúva para darles también una nota de sabor es relativamente frecuente, pero a veces la cantidad empleada es suficientemente grande como para que el pan, de diferentes formas y elaboraciones, reciba este nombre.

PA DE PAGÉS. Hogaza abombada grande que supera el kilo y medio de peso. Su corteza es gruesa y crujiente, sin brillo y la miga esponjosa y oscura. La superficie presenta un corte único o dos en forma de cruz.



Pagés

PA DE REGIT (Balaguer, Lleida). Barra familiar aplastada, de miga esponjosa y corteza rugosa, muy poco tostada. En léxico local "regit" designa a los panes cocidos sobre rescoldos.

PA DE TORNA. Pieza aplastada, esponjosa, de corteza lisa, con pequeñas hendiduras. Significa "pan de vuelta" o "pan de cambio". Cortado en porciones, se empleaba para completar el peso o el importe del pan solicitado por el cliente.

PA DE RIÑÓN (Balaguer, Lleida). Barra familiar, algo aplastada, de miga esponjosa y corteza lisa, mate y oscura, espolvoreada de harina.

PANADO (Lleida). Empanada de espinacas, piñones y pasas, típica del Viernes Santo. Se asemeja a una gran croqueta.

PANET PLA (Tortosa, Tarragona). Torta aplastada, con la corteza entrecruzada por cortes cuadrangulares. De aspecto mate y miga esponjosa.

SOMBRERO (Tortosa, Tarragona). Hogaza circular con un pequeño moño aplastado en el centro que le da apariencia de turbante moruno. La corteza es lisa, mate y crujiente y la miga esponjosa.

TALLAT (Tortosa, Tarragona). Pieza aplastada, rectangular, con los cantos redondeados y la superficie con pequeños agujeros. La miga es esponjosa y elástica.

ISLAS BALEARES

COCA. Es igual que la "coca" catalana y existen también las "cocas dulces", en cuya composición entran huevos, azúcar y manteca de cerdo

en distintas proporciones, y las "cocas saladas", que sirven de soporte a hortalizas, embutidos y pescado, con elaboraciones muy variadas.

MONA. Torta de pan o rosco con huevos incrustados, objeto de regalo de los padrinos a los ahijados por Pascua.

PA DE PAGÉS. Hogaza de larga conservación.

COMUNIDAD VALENCIANA

BORREGUITO (Valencia). 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 matalahúva.

COCA DE PAGÉS (Castellón de la Plana). Torta de aceite, crujiente y abarquillada. Tiene forma cuadrangular aplastada. La superficie es abullonada y salpicada de pimentón.

CORFAT (Valencia). Hogaza de forma semejante al capullo abierto del gusano de seda, con un largo corte longitudinal. La miga es esponjosa y la corteza gruesa, oscura y mate.

FOGASSA (Castellón de la Plana). Hogaza rústica, de corteza gruesa, firme y acanalada, con varios cortes superficiales y frecuentemente espolvoreada de harina. La miga es esponjosa. Como todo este tipo de panes es de larga duración, ya que se cocía el pan para toda la semana. En Morella presenta dos cortes en forma de cruz y en Peñíscola el corte tiene forma de media luna, en evocación de Benedicto XIII (el Papa Luna).

FOGASSITA (Castellón de la Plana). Pieza individual redonda, semejante a la clásica "alcachofa".

LANZADERA (Valencia). Barra grande, familiar, ancha por el centro y



Mercado de Denia

afilada por las extremidades, con forma de lanzadera de hilar. La miga es blanca y densa y la corteza lisa y mate.

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

MONA. Pan de Pascua, de masa abizcochada y dulzona con huevos incrustados, objeto de regalo de los padrinos a los ahijados por Pascua.

MONTERA (Valencia). Pan con forma de montera de torero. La corteza es oscura, mate y espolvoreada de harina. La miga es esponjosa y oscura.

PANES DE ESPAÑA

PA D'HORTA (Valencia). Pan rústico de miga compacta, masa oscura y corteza rugosa e irregular. Pan de huerta.

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, y suele estar espolvoreada con pimentón.

PAN QUEMADO. Pan típico en toda la comunidad el día de San Vicente Ferrer (5 de abril). Es un bollo grande, de masa abizcochada y dulzona. La corteza, que se baña con huevo batido, es fina, tostada y agrietada y se enlustra 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"**.



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.

PAN ROSADO (Alicante). Pan abizcochado, de masa esponjosa, con forma de trenza. La corteza es dorada y muy fina.

PATAQUETA. Inicialmente era una pieza aplastada, de forma rectangular, que en un borde imitaba a un tres tumbado, el casco de un buque vikingo o un vistoso busto de mujer. Hoy las formas y características son muy variables. 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". Se parece el **"zurriago"** de Huelva, al **"canijo"** de Sevilla y a la **"banderilla"** de Málaga y Huelva.

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

ROLL o ROLLO (Valencia). Tradicionalmente es una rosca de diferentes texturas y calidades. A veces son pequeñas hogazas, como el **"roll d'horta"**. Según los cortes que presente en su superficie se denomina **"rollo de picos"**, que presenta pequeñas prominencias, o **"rollo de corona"**, con múltiples cortes en forma de cuña o media luna a lo largo de toda la superficie.

TORTA PINCHADA (Valencia). Torta aplastada con los bordes levanta-

dos, formando un cordón circular. La superficie está entrecruzada por bordes romboidales o con hendiduras.

REGIÓN DE MURCIA

BOLLO MURCIANO. Torta elaborada con harina de panizo (maíz) y pimentón, con sardinas en salazón sobrepuestas.

CACHIRULO. Pan pequeño, individual, con forma de barra, de miga esponjosa y corteza muy fina.

CONGO. Bollo de masa esponjosa, espolvoreada con azúcar, lo que le hace dulce.

CONGRIO. Mona de Pascua pequeña, con un huevo central rodeado por dos tiras de pasta.

CRESPILLOS. Láminas de pan muy finas, tostadas y crujientes, enriquecidas con aceite, huevo y azúcar. En Lorca y Cartagena se elaboran con recortes de masa de empanada rociada de aceite y con una fina capa de pimentón.

ESTRELLA. Pan con ocho puntas unidas por un ensanchamiento central. La miga es compacta y la corteza lisa.

MONA. Bollo dulce con huevos incrustados, típico de Pascua.

PAN DE ARTESA. Pan amasado y cocido en casa.

PAN DE CARRASCA. Hermosa hogaza de pan casero, amasado con harina candeal. Ligeramente abombada y con cortes periféricos sesgados en forma de molinete. Miga esponjosa y corteza lisa y oscura.

PAN DE CUADROS. Hogaza con la corteza cruzada por cortes formando cuadros en la superficie.

PAN DE ESPIGA. Barra ancha, aplastada con cortes laterales que le dan apariencia de espiga de trigo.



PAN DE JEJA. Pan de trigo candeal muy bregado, de miga firme y blanca, propio de áreas rurales.

PAN DE RIGÜELTO. Pan de harinas de maíz y trigo mezcladas, con forma de hogaza, corteza mate, granulosa y porosa, y miga amarilla y densa.

PAN SOBAO. Pan muy metido en harina.

ROLLO DE PANZA. Panecillo con forma de rosca.

TORNA o AÑIURA. Porción de pan, de tamaño variable, utilizado en las tahonas para completar el peso.

PANES DE ESPAÑA

TORTA. Masa de harina, frita en la sartén, a la que se añaden pimientos, ajos tiernos, lonchas de tocino y embutido.

TALVINA (Mula). Torta muy fina, sin corteza.

TRENZA. Pieza alargada, formada por tres tiras de masa entrelazadas. A veces se añaden semillas de ajonjolí.

ANDALUCÍA

ABOGAO (Córdoba). Hogaza de tamaño medio. Su forma recuerda dos quesos aplastados superpuestos, con una acanaladura pronunciada en el plano de unión. Miga prieta y corteza lisa y mate.

ABARDILLA (Málaga). Pan individual, de forma oblonga, corteza mate, con un corte longitudinal. Miga dura y a veces hueca.



Molletes

BATUTA (Huércal-Overa, Almería). Barra pequeña, alargada, con un corte longitudinal y ligeramente abarquillada. Corteza rugosa y mate. Miga hueca y oscura.

BOBA. Pieza oblonga de cantos redondeados, con dos grandes cortes en forma de cuña enfrentados entre sí que le dan forma de cestita de asa gruesa. Miga dura y corteza lisa y mate. En Ronda (Málaga), Sevilla y Cádiz aparece ribeteada por resaltes, que le dan aspecto de caparazón de centollo.

BOLLO FOLLAO (Alosno, Huelva). Rosca típica del Domingo de Resurrección. Lleva huevos incrustados que recuerdan a cierto tipo de monas. Masa compacta y friable, elaborada con harina fina y manteca de cerdo. Se hacía para las bodas, con clara intencionalidad erótica, colocando un chorizo entre los huevos. Durante el ágape nupcial, este trozo correspondía a la novia.

BOLLO REGIO (Almería). Barrita de miga esponjosa tipo "Viena".

CANIJO (Sevilla). Barra alargada, estrecha y corta. Corteza brillante y lisa con dos cortes transversales. Miga esponjosa.

CATETO (Málaga). Pan tradicional, que en su forma más habitual asemeja una garrucha o un carrete. Miga prieta, capaz de aguantar varios días.

CIVIL (Málaga). Barra aplastada, de tamaño variable. Miga y corteza duras, con un corte longitudinal que le produce un cierto retorcimiento.

CUAJO (Gergal, Almería). Torta de pan, irregular, redonda y aplastada. Miga esponjosa y corteza ondulada y perforada por pequeños agujeros.

HALLULA o JAYUYA (Granada). Torta de pan, redonda, irregular y aplastada. La superficie está cubierta por azúcar quemado.

HORNAZO. Pieza elaborada en toda España y especialmente en tiempo de Pascua. Tiene un origen ritual y generalmente va relleno con carne de matanza y huevos cocidos.

MINGO y MINGUITO (Córdoba). Barra rectangular aplastada y de bordes redondeados. La corteza es rugosa y mate, con un corte longitudinal. La masa es dura.

MOLLAFA (Jaén). Hogaza gruesa, abombada y alta, con mucha miga. La corteza es dorada y mate, con agujeritos en la superficie.

MOLLETE. Barra individual, ligeramente oblonga, miga esponjosa y corteza arrugada, con un corte longitudinal. En Ronda (Málaga) es una torta lisa sin corte superficial. En Antequera (Málaga) tiene forma redondeada y aplastada, recordando al pan popular árabe.

MONA (Almería). Torta de pan con huevos incrustados en la superficie.

NOCHEBUENO (Granada). Bollo de aceite, con forma elíptica, larga y aplastada, enriquecido con granos de anís (matalahúva). La corteza es brillante y porosa y la miga blanda, esponjosa y oscura.

OCHÍO (Jaén). Torta aplastada y aceitada, típica de Cuaresma, de miga esponjosa y corteza espolvoreada de azúcar, sal gorda y pimentón. Su nombre procede de las ocho porciones que se hacían de una gran hogaza de masa.

PAN DE ACEITE (Almería). Barra aplastada y ancha, de forma romboidal y de extremos romos. La corteza es fina, tostada, rugosa y enlustrada con azúcar. Se aceita, por lo que tiene aspecto brillante. La miga es esponjosa y dulzona, apareciendo como puntos oscuros los granos de matalahúva, que le dan su sabor anisado.



Pan de Boca

PAN BESAJO (Jerez de la Frontera, Cádiz). Barra alta, redondeada, con forma de gusano, gruesa y abombada por el centro y más delgada en los extremos. Miga blanda y corteza lisa y tostada. Se elabora de tal forma que se tocan unas piezas con otras "besándose" por los costados.

PAN DE BOCA (Málaga). Hogaza, más o menos circular, con cuatro cortes profundos en rombo que forman cuatro canteros y le dan el aspecto de una gigantesca flor. Corteza lisa y mate y miga compacta.

PANES DE ESPAÑA

PAN DE CANTOS (Córdoba). Hogaza con gruesos resaltes que le prestan la apariencia de una rueda dentada. Miga dura y corteza lisa y mate. En Granada se hace en forma de rosca.

PAN DE DOS CORTES (Huelva). Denominación local de la "boba", que se produce en toda Andalucía.

PAN FACAR (Mancha Real, Jaén). Pan amasado a mano.

PAN ROJAL (Baeza, Jaén). Pan bregado, muy metido en harina, de miga prieta, que al salir del horno se salpica con agua y toma un color rojizo, cobrizo brillante. Se elabora en forma de rosca o de hogazas pequeñas.

PAN SECO (Almería). Barra ancha y aplastada de bordes redondeados. Corteza dorada y brillante, entrecruzada por cortes romboidales. Miga hueca, de color ligeramente moreno.



Piñas

PAN SERRANO (Huelva). Hogaza característica del Andévalo, formada por dos partes redondeadas y deformes de diferente tamaño, con una acanaladura profunda en la línea de unión. Miga esponjosa y corteza mate y arrugada. Semeja una gran castañuela, pero también puede presentar una conformación vagamente antropomorfa.

PANARRIA (Ronda, Málaga). Hogaza con cortes romboidales en la corteza. La miga es dura y la corteza lisa y mate. Se elabora de encargo y es de gran tamaño, variable según el número de comensales. Se consume en ágapes especiales.

PICOS (Huelva). Diminutos colines, de forma cilíndrica. Se producen para acompañar aperitivos y son excelentes con jamón ibérico o con pescado frito.

PIÑA (Málaga). Barranta aplastada de cantos redondeados. Miga dura, corteza lisa y mate, entrecruzada en la cara superior por muchos cortes que le dan aspecto de una piña de pan.

PIQUITOS (Sevilla). Barrantas individuales abombadas en el centro y con los picos rematados por dos ensanchamientos prominentes semejantes a un rodillo de cocina. Corteza lisa y dorada, con muchos cortes romboidales. Miga dura y muy blanca.

PLASTA (Córdoba). Hogaza redonda y aplastada, con cortes romboidales. Corteza rugosa y miga esponjosa.

REGAÑÁ. Torta muy fina de pan ázimo, quebradiza y crujiente. Forma irregular.

ROSCA. Pieza circular que a veces parece emular un anillo de orfebrería, con un lateral fino y otro mucho más ancho. Miga consistente y corteza mate y lisa. En Cádiz y Ronda (Málaga) la parte ancha se conforma por dos gruesas bolas unidas entre sí, con apariencia de un sujetador femenino.

ROSCOS. Pequeños anillos de pan, de masa quebradiza y crujiente. La forma puede ser variable (de ocho, pequeños anillos, churros, etc.).

ROSQUILLA DE ACEITE (Almería). Rosca de sección triangular, miga ligera y crujiente, con granos de anís (matalahúva) y corteza lisa y dorada.

ROSQUILLA DE ALFACAR (Granada). Rosca tubular con forma de elipse aplastada. Miga crujiente y corteza lisa y dorada.

SALAÍLLA (Granada). Torta irregular, redonda y aplastada, con granos de sal gruesa en la superficie. Miga esponjosa y corteza perforada por pequeños agujeros. Antigua especialidad de Albaicín, extendida luego por toda la ciudad. A veces se añade aceite como componente.

TARRITO (Jerez de la Frontera, Cádiz). Barra individual de masa ligera y esponjosa.

TELERA. Nombre genérico que, sin embargo, tiene diferente significado en distintos puntos de Andalucía. En Córdoba es una barrita individual de picos redondeados y con dos cortes transversales. En Jerez de la Frontera (Cádiz) es cualquier pan grande. En Cádiz es una barra gruesa de miga prieta. Y en Sevilla es una barra con forma de casco de buque, de miga prieta, muy blanca y corteza lisa.

VIOLÍN (Málaga). Rosca de sección tubular tipo "colín", con ligera forma de elipse aplastada, que recuerda el arco de un violín. Miga firme y corteza lisa, tostada y brillante.



Rosca y mollete

ZURRIAGO (Trigueros, Huelva). Barra pequeña, estrecha y corta. Corteza lisa, con varios cortes transversales. La miga puede ser más o menos firme.

ISLAS CANARIAS

MOLLETE. Barra individual, ligeramente oblonga, de miga esponjosa y corteza arrugada con un corte longitudinal muy profundo.

PAN DE BATATA. Pieza típica de Carnaval, elaborada con batata cocida, azúcar, huevos, canela, harina de trigo, leche, mantequilla y ralladura de

PANES DE ESPAÑA

limón. Es una pieza individual, con forma de barra. La corteza es fina, arrugada, tostada y con una hendidura profunda. El sabor es muy característico.

PAN DE CAMPO. Pieza formada por dos tortas de pan superpuestas, con forma de diábolo. De harina oscura y masa densa, con granos de anís (matalahúva).

PAN DE HUEVOS. Pieza circular, de miga abizcochada y dulzona, típica de Carnaval. La masa contiene harina, azúcar, huevos, aceite, leche, canela y ralladura de limón. La corteza es lisa, fina y brillante y su forma es cilíndrica, abombada y de tamaño individual.



PAN DE MILLO. Pan elaborado con mezcla de harinas de trigo y maíz (millo). De forma redonda abombada, semejante a una pequeña hogaza y de corteza acaramelada. Es típica de Carnaval.

PAN DE PAPAS. Típica de Carnaval, se elabora con papas cocidas, azúcar, huevos, harina de trigo, leche, aceite, canela, anís y sal.

EXTREMADURA

BOLLO DE FLOR (Mérida, Badajoz). Es un panecillo individual, redondo y abombado, con cortes cruzados en la corteza que le dan forma de flor o de alcachofa. La miga es blanda y esponjosa.

CHULA (Mérida, Badajoz). Pan individual alargado en forma de barra de unos 25 cm de largo. La corteza es fina y dorada y la miga esponjosa y ligera.

MEDIO MATE (Villafranca de los Barros, Badajoz). Barra oblonga ancha por el centro y afilada por los extremos. La corteza es mate y presenta un ancho corte longitudinal. La miga es firme.

MEDIO REDONDO (Mérida, Badajoz). Pequeña hogaza circular, alta y abombada. De miga firme y muy blanca y corteza lisa y dorada con una acanaladura superficial.

PAN DE ALBRO (Mérida, Badajoz). Barra alargada, hueca, de poco peso y miga esponjosa y ligera, con anchas acanaladuras en la superficie.

PAN DE GARNUCHA (Zafra, Badajoz). Hogaza de miga prieta capaz de aguantar varios días con escaso deterioro. Se asemeja a una polea o a dos quesos superpuestos, con una acanaladura profunda en su plano de unión.

PAN SECO (Villafranca de los Barros y Mérida, Badajoz). Hogaza aplastada muy ligera, de miga hueca y seca. La corteza es fina y dorada y entrecruzada por cortes romboidales.

REGAÑÁ. Torta muy fina de pan ázimo. Quebradiza y crujiente. Forma irregular y contorno desigual.

TELERA (Olivenza, Badajoz). Pieza rectangular aplastada y ancha, de gran tamaño, dividida en dos partes que a su vez presentan cortes y pliegues transversales.

CASTILLA-LA MANCHA

CANTERO (Toledo). Hogaza de pan bregado, muy metido en harina. Corteza lisa y mate, con cinco cortes periféricos que perfilan un pentágono interior. Se conocen también como "canteros" cada una de las cinco porciones externas.

CONGRIA (Guadalajara). Pan largo, aplastado, de corteza gruesa y miga escasa, cerrada y firme. Su forma recuerda a la del congrio seco.

MALHECHA (Albacete). Torta aplastada rectangular, de picos redondeados. La corteza es dorada y mate y está perforada por agujeros. La miga es esponjosa.

NOCHEBUENO (Toledo). Bollo de forma ovoidea, alargada, ancho y aplastado. La miga es esponjosa y oscura y lleva semillas de anís. La corteza es marrón brillante y porosa, con pequeños pegotes de azúcar de forma poligonal y muy delgados.

PAN DE CRUZ (Manzanares, Ciudad Real). Hogaza redondeada, abombada, de pan bregado, con un profundo corte en cruz. La forma es de hogaza abombada, de corteza lisa, suave y crujiente, de color dorado o



Toledo

castaño claro y la miga es muy blanca, de textura suave y esponjosa. Se conserva sin endurecerse unos 6 o 7 días y en la base lleva marcado el logotipo identificador de la indicación geográfica protegida, que garantiza las propiedades de este pan.

PAN DORMIDO (Cañete y Salvacañete, Cuenca). Bollo dulce, elaborado con harina, huevo, aceite y azúcar. Tiene forma elíptica, aplastada y corteza fina, lisa y tostada. Se deja fermentar muy lentamente y se cuece a baja temperatura sobre papel de estraza. Es un pan festivo que se

PANES DE ESPAÑA

elabora, sobre todo, con motivo de la Fiesta de la Virgen, el 8 de septiembre. Cada año lo paga una cofradía y se distribuye gratuitamente a todos los vecinos.

PAN MANCHEGO. Hogaza abombada, de pan bregado, de miga blanca. La corteza es lisa, con un profundo corte en cruz.

PAN PARTIDO A BRAZO (Oropesa, Toledo). Torta dura y seca, de forma triangular, con los bordes remetidos hacia arriba.

PAN TORTEL (Cuenca). Hogaza aplastada y grande, de miga esponjosa y corteza rugosa y mate.

PANOTA (Molina de Aragón, Guadalajara). Hogaza gruesa, de miga esponjosa.



Hogaza de León

PEINETA (Molina de Aragón, Guadalajara). Hogaza de pan bregado, de pequeñas dimensiones. Se le conoce también como "libreta".

RESECA (Manzanares, Ciudad Real). Torta oblonga, alargada y de extremos redondeados. La corteza está picada por múltiples hendiduras. También se denomina "abizcochada".

ROLLO MORENO (Albacete). Variación del "rollo sobado", con corteza dorada y miga hueca.

ROLLO SOBADO (Albacete). Rosa de pan muy bregado, de miga prieta.

TORTA CENCEÑA o GALIANA (Albacete y Cuenca). Torta muy fina de pan ázimo, con superficie rugosa e irregular, color dorado y textura abarquillada, dura y crujiente. Sirve de soporte para comer los "galianos" o "gazpacho manchego".

TORTA DE CHICHARRONES. Torta aplastada de forma oblonga y cantos redondeados. En la masa se introducen chicharrones resultantes de la fusión de manteca de cerdo.

TOSTAJO (Alcarria). Barra individual alargada, aplastada, de cantos redondeados. La miga es prieta y la corteza lisa y brillante.

CASTILLA Y LEÓN

BOLLA. Pan festivo tradicional del lunes de Pascua, aunque su producción actual por los establecimientos especializados es durante todo el año. Es típica de Cebreros (Ávila) y de las cuencas del Tiétar y el Alberche.

La forma es esférica y a veces oblonga. El peso es de unos 250 gramos, la miga amarillenta, esponjosa y tierna y la corteza, que se pinta con huevo batido toma una coloración oscura, que a veces se blanquea con azúcar molida.

COLÓN (Salamanca). Barra de pan bregado, muy metido en harina, de miga compacta y blanca.

CUADROS (Medina del Campo, Valladolid). Hogaza pequeña, con la superficie entrecruzada por cortes romboidales. La corteza es lisa y mate y la miga muy blanca, densa y de textura firme.

CUARTAL. Pieza castellana que pesa la cuarta parte de una hogaza.

ENROLLADO (Mombuey, Zamora). Barra de pan más ancha por el centro que por los extremos, que son redondeados. De corteza rugosa y miga esponjosa.

GALLETA DE PAN (Zamora). Torta aplastada, esponjosa, de superficie lisa y múltiples hendiduras.

HOGAZA. Pan tradicional de consumo generalizado, que aunque con variaciones en la forma y en la elaboración tiene como características comunes la de ser muy bregado, de forma redonda y tener unos cortes que dan lugar a los "canteros" en la periferia, en los que predomina la corteza sobre la miga, al revés de lo que sucede con la parte central.

LAGARTO (Ágreda, Soria). Empanadilla de masa de pan, con forma de media luna y una sardina arenque en su interior.

LECHUGINO (Tierra de Campos, Palencia-, Valladolid, Palencia y Salamanca). Hogaza aplastada, de pan bregado, con corteza lisa, brillante y crujiente. A veces los círculos concéntricos de la superficie, con que se adorna cada pieza, le dan aspecto de flor o cogollo de lechuga.



MOLLETA (Medina del Campo, Valladolid). Hogaza circular de superficie acanalada por cortes romboidales. La corteza es lisa y mate y la miga esponjosa.

NATACHA (Soria). Barra individual de masa dulzona, corteza lisa y brillante y miga esponjosa y hueca.

OBLEAS (Valladolid y Salamanca). Planchas de barquillo circulares, de masa translúcida y crujiente, con superficie marcada por motivos diversos.

PALO DE CASTILLA (Burgos). Barra de 2 o 3 kg de peso, de masa esponjosa, corteza mate y cortes transversales.

PANES DE ESPAÑA

PAN DE ASTORGA (León). Pan grande, de mucha apariencia pero poco peso y consistencia. De ahí el dicho: "Pan de Astorga, mucho en la mano y poco en la andorga".

PAN BOBO (Burgos). Barra aplastada y ancha de picos redondeados, con amplios cortes romboidales, de corteza rugosa, mate y harinosa y miga esponjosa.

PAN BONITO (Palencia). Muy similar al "lechuguino".

PAN DE CIELO (Burgos). Barra de pan de flama de miga esponjosa.

PAN FEO (Zamora). Hogaza irregular, deforme, de miga esponjosa. Antiguamente se envolvía en lienzos y se guardaba en arcas para alargar su conservación.



PAN DE PICOS (Soria). Barra aplastada, con un profundo corte longitudinal y ocho cortes transversales que dan lugar a prominencias. La corteza es brillante y lisa y la miga muy esponjosa.

PAN TRENZADO (León). Hogaza de mediano tamaño, de miga dura, compacta y blanca. Corteza lisa y dorada con un cordón de masa circundante.

PANECITO (Toro, Zamora). Pieza individual de miga compacta y dulce, fuertemente anisada. De forma redondeada, con un cordón de masa que lo bordea. Superficie lisa y brillante y con un profundo corte en cruz que forma cuatro picos que le dan apariencia de un "bonete" de cura.

PANETE (Aranda de Duero, Burgos). Hogaza pequeña de pan bregado y de miga muy blanca, corteza fina, entrecruzada por cortes romboidales, con una orla periférica a modo de cordón.

PANICO (Burgos). Trenza de pan en forma de barra ancha, corta y alta, con cantos redondeados. Miga esponjosa y corteza lisa, crujiente y acaramelada.

PIÑITAS (Burgos). Panecillos individuales, con la cara superior entrecruzada por cortes romboidales. La corteza es mate.

REBOJO (Zamora). Pieza individual, de miga especialmente dura y algo dulce. La masa contiene huevos y azúcar y la forma es oblonga.

TORTA DE ACEITE (Aranda de Duero, Burgos). Piezas planas, más o menos redondeadas, de corteza abullonada y aceitada.

TORTA DE CHICHARRONES. Torta aplastada, oblonga, de bordes re-

dondeados, elaborada con los residuos fritos que dejan las pellas de manteca al derretirse. Se suele espolvorear con azúcar. Está muy extendida en toda la comunidad.

COMUNIDAD DE MADRID

BOCATÍN. Pieza individual de miga esponjosa.

BOMBÓN. Pieza individual, tipo "pan de Viena".

BONETE (Chinchón). Pan redondo, individual, con dos profundos cortes en cruz. Evoca la forma del sombrero eclesiástico.

CARACOL. Concha de pequeñas proporciones que por su forma pretenden emular la del caracol.

CASTELLANO. Barra alargada similar a la "baguette". La superficie presenta cortes transversales.

CASTILLA. Hogaza bregada muy metida en harina. La corteza es lisa y dorada con múltiples cortes formando rombos.

COLÍN. Bastón pequeño de masa seca y crujiente.

CHINCHÓN. Pan con forma tetracorne. De la masa central salen cuatro apéndices más o menos grandes.

CHUSCO (Chinchón). Barra gruesa de puntas alargadas, con dos cortes transversales. Por extensión es el pan de ración militar.

FRANCESILLA. Barra individual aplastada y ligeramente oblonga, de masa esponjosa y corteza arrugada.

GARIBALDINO (Aranjuez). Pan muy elaborado, que exige un largo reposo de la masa en teleras untadas con harina. Afrancesado en su estructura panaria, italiano por el nombre y español por la elaboración y el tipo de trigo empleado. Se dejó de hacer en 1920, se recuperó a finales del siglo pasado y ha vuelto a desaparecer con el cese de la actividad panadera de su creador. El nombre se debe a que imita la forma de los gorros de la guardia de Garibaldi.



Francesilla.

GUSANO (Alcalá de Henares). Barra larga de miga blanda y corteza fina y dorada, con cortes transversales y paralelos.

LIBRETA DE CUADROS (Chinchón). Hogaza con profundos cortes entrecruzados que forman una retícula en la cara superior.

LIBRETA DE CUCHILLA (Chinchón). Pieza alargada de bordes redondeados, con dos cortes profundos en forma de cuña en la cara superior.

PANES DE ESPAÑA

LIBRETA DE OREJAS o DE TRES CORTES (Chinchón). Hogaza con tres cortes en cuña que enmarcan un triángulo central y tres canteros (orejas) en el exterior.

MEDIANOCHE. Bollo individual, de masa muy esponjosa, blanda y dulce. Se usa en pequeños bocadillos.

PAN DE SAN FERNANDO (Aranjuez). De reciente creación, pero elaborado mediante antiguas técnicas. La forma es cilíndrica, de miga muy esponjosa y corteza muy delgada. Se elabora con espárragos verdes y blancos, queso azul y salsa rosa. Es un nuevo concepto de pan, que se consume por sí mismo más que como acompañante de otros platos.

PAN DE VIENA. Pan abizcochado, elaborado con leche y mantequilla, de origen austríaco, como su nombre indica. Se empezó a elaborar en un lo-

cal que anteriormente fue residencia de los capellanes de las Descalzas Reales, lo que hizo que el obrador se denominase "Viena Capellanes". El local fue regentado por el pintor Ricardo Baroja y más tarde por su hermano Pío, lo que dio lugar a que algunos escritores denominasen, con espíritu despectivo, al novelista como "el panadero".

PANECILLO DE LECHE (Aranjuez). Pan recuperado recientemente después de desaparecer muchos años del mercado por su elevado precio. Se elabora amasando la harina con leche y después con vino blanco. Se conserva muy bien.

PITUFO (Chinchón). Pan pequeño, individual, de miga esponjosa.

TRENZA. Pieza alargada, formada por dos o tres tiras entrelazadas que recuerdan una cabellera trenzada.



Trenza.



Libreta.



Pan de leche