

이탈리아의 빵

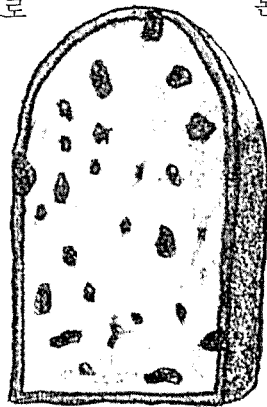
이탈리아의 빵은 프랑스와 독일에서와 같이 절대적 인기의 빵은 아니지만
 드라이 후르츠를 넣어 구운 파네토네와 크래커와 비슷한 그릿시니는 파스타를 먹는 그들에게도 무시할 수 없는 식문화로 자리잡음 해왔다.
 이전 파스타로 식사한 후 접시에 남은 소스를 빵에 묻혀 먹는 모습을 흔히 볼 수 있다.

투박한 모양이 더욱 친근한 파네토네

파네토네는 이탈리아의 대표적인 빵으로
 식품점, 제과점 등 어디서나 볼 수 있다.
 「파네」는 빵, 「토네」는 달다는 뜻을 가
 지고 있다.

이 빵은 맛과 모양도 다양하다. 일
 반적으로 크게 만들어 구워진 그대로,
 때로는 분당을 빵 위에 뿌려 먹기도
 한다.

형틀 옆면에 두꺼운 종이를 넣고
 반죽을 넣어 굽기도 하지만 보통은 반
 죽 그대로 종이 케이스에 넣어 발효시켜 구워낸다.



본래는 자연 발효시킨 반죽을 사용하지만
 지금은 짧은 시간 예비반죽을 한 반죽에
 묵은 반죽을 첨가하는 방법을 쓴다.

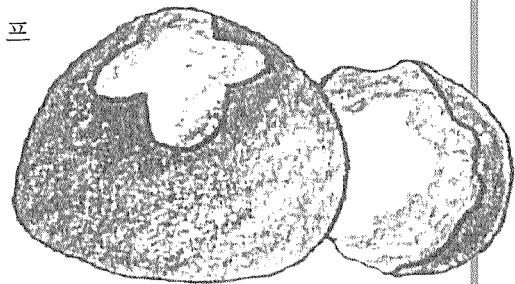
일반적으로 반죽을 부드럽게 하지
 만, 때로는 빵의 표면을 갈라지게 하
 기 위해 된 반죽을 하기도 한다. 사용
 하는 과일은 그때 그때 다르지만 보통
 건포도, 레몬껍질, 아몬드, 체리, 호두
 등을 들 수 있다. 구울 때에는 전반은
 고온에서 중간이후 부터는 조금씩 온
 도를 내리면서 굽는다.

구멍이 있는 빵 로제타

에피타이저로 각광받는 그릿시니

이탈리아 레스토랑에 가면 자리에 앉자마자
 그릿시니가 운반되어 온다. 입맛을 돋구는 와인
 과 그릿시니를 음미해가며 요리를 기다리는
 모습에서 여유로움을 느낄 수 있다. 그릿시
 니는 건조가 빠르기 때문에 장기간 보
 존이 불가능하여 공장생산은 점차
 줄어들고 있으나 소화가 잘
 되는 빵의 특징으로 환
 자용으로도 많은 사랑을
 받고있다.

이탈리아에서 가장 인기가 있는 빵이라고 할 수 있는
 로제타는 장미꽃이라는 의미로 표면에 장미꽃잎을 따놓
 은 것과 같은 모습에서 붙여
 진 이름이다. 반죽은 프
 랑스빵과 비슷하나
 구울 때 찹기를 사
 용하여 찌어내기
 에 완성된 모습은
 전혀 다른 풍미를
 느끼게 된다.



빵의 가운데가 비어있는 것도 이 빵의 큰 특징인데 가
 법게 먹을 때는 로제타를 옆으로 잘라 이 빈 부분에 여러
 가지 충전물을 넣어 마치 샌드위치같이 먹기도 한다. **네**

