

**A SMALL SEED CAN CHANGE
THE WHOLE WORLD!**

**BREAD TYPES OF
COUNTRIES**



THE MOST FAMOUS BREADS IN THE WORLD

Bread, the most famous cultural ambassador of the peoples, is a special food, a fundamental component of the cuisine of each country.

The way it is prepared and the complementary ingredients used reflect the climate, the region, but also the culture and beliefs of a people.

There are hundreds of kinds of bread in the world, with different textures, garlic, shapes and sizes.

The peculiarities of each type of bread result, first of all, from the choice of ingredients.

The best baguettes are made in France or the tastiest "Foccacia" in Italy, despite the fact that the recipes have been borrowed beyond the borders of these countries.

Pâinea, cel mai cunoscut ambasador cultural al popoarelor, este un aliment special, o componentă fundamentală a bucătăriei fiecărei țări.

Modul în care este preparată și ingredientele complementare folosite reflectă clima, regiunea, dar și cultura și credințele unui popor.

Există sute de feluri de pâine în lume, cu texturi, usturoi, forme și mărimi diferite.

Particularitățile fiecărui tip de pâine rezultă, în primul rând, din alegerea ingredientelor.

Cele mai bune baghete se produc în Franța sau cele mai gustoase „Foccacia” în Italia, în ciuda faptului că rețetele au fost împrumutate și dincolo de hotarele acestor țări.

FOCCACIA and **CIABATTA** of the Italians

Italy is the birthplace of traditional **Foccacia** and **Ciabatta** breads. Ciabatta is an oval or elongated bread, fairly flat, with the appearance of a slipper (ciabatta in translation means homemade slipper).



FOCCACIA și **CIABATTA** italienilor

Italia este locul de origine al tradiționalelor pâini **Foccacia** și **Ciabatta**. Ciabatta este o pâine ovală sau alungită, destul de plată, cu aspectul unui papuc (ciabatta în traducere înseamnă papuc de casă).



The French baguette, although it looks like a libertine bread like Paris, is in fact a product that must follow strict rules. A wand has a diameter of 5-6 cm, a length of 60 or 100 cm and a weight of 200 or 250 g.



Bagheta franțuzească, deși pare o pâine libertină ca Parisul, este de fapt un produs care trebuie să respecte reguli stricte. O baghetă are diametrul de 5 – 6 cm, o lungime de 60 sau 100 cm și o greutate de 200 sau 250 g.



GERMANIA - the country with the most bread in the world

Pumpernickel, the most sought after bread of the Germans

In northern European countries, but also in Russia, it is common for bread to contain rye flour. In Germany, "**Pumpernickel**" is the most popular bread in the "**Kastenbrot**" bread assortment.



GERMANIA - țara cu cele mai multe feluri de pâine din lume

Pumpernickel, cea mai căutată pâine a nemților

În țările nord-europene, dar și în Rusia se obișnuiește ca pâinea să conțină și făină de secară. În Germania, „Pumpernickel” este cea mai gustată pâine dintre sortimentele de pâine „Kastenbrot”, în traducere pâine la cutie



GREEK PITA

Greek pita is made from classic dough, kneaded with olive oil, similar to pizza, but a little softer. Bake on a hot plate, just like our peasant sticks or cakes. When they are ready and nicely browned, so hot, they are flavored with olive oil and oregano.



PITA GRECEASCĂ

Pita grecească se face din aluat clasic, frământat cu ulei de măsline, asemănător celui de pizza, dar puțin mai moale. Se coace pe plita încinsă, la fel cum se fac și lipiile sau turtele noastre țărănești. Când sunt gata și frumos rumenite, așa calde, li se dă aromă cu ulei de măsline și oregano.



LIPIA ARAB

The traditional Arabic word is called "**khubz**" and is found in the Arabian Peninsula, Lebanon, Palestine, Syria, Jordan. It is used to wrap shaorma, but also with falafel, hummus, bulgur or tabouleh.



LIPIA ARĂBEASCĂ

Tradiționala lipie arăbească se numește „**khubz**” și se întâlnește în Peninsula Arabiei, Liban, Palestina, Siria, Iordania.

Se folosește la împachetarea shaormei, dar și alături de falafel, hummus, bulgur sau tabouleh.



MATLOU, AMTUNT SAU M'SEMMEN,
în nordul Africii

In North Africa, the Maghreb region, ie Tunisia, Algeria, Morocco, but also Egypt, and part of Libya and Mauritania, wheat semolina is the main ingredient used in bread making.

The most popular varieties of bread here are "matlou", a round, well-grown bread, "amtunt", loaf bread, or "M'semmen", flat bread, traditional in Morocco.



Pâine marocană

MATLOU, AMTUNT OR M'SEMMEN,
in North Africa

În partea de nord a Africii- Tunisia, Algeria, Maroc, dar și Egipt, și o parte din Libia și Mauritania, grișul de grâu este principalul ingredient folosit la fabricarea pâinii.

Cele mai cunoscute sortimente de pâine de aici sunt „matlou”, o pâine rotundă, bine crescută, „amtunt”, pâine cu plămădeală, sau „M'semmen”, pâine plată, tradițională în Maroc.



What does bread look like in **Asia**?

Asians eat bread every day. There is an assortment of millet bread that is consumed mainly in **Japonia**, where it is used for sandwiches or toast. The famous "naan" flat bread, made from wheat flour, is widely eaten in India and neighboring countries.



Cum arată pâinea în **ASIA**?

Asiaticii mănâncă pâine în fiecare zi. Există un sortiment de pâine de mei care se consumă în special în **Japonia**, unde este folosită pentru sandvișuri sau se prăjește. În **India** și în țările învecinate se mănâncă foarte mult celebra pâine „naan”, plată, făcută din făină de grâu



Tortillas, bread from LATIN AMERICA

The people of Central America have been eating tortillas, a kind of flat pie for hundreds of years.

They can be eaten as such, replacing classic bread, or they can be integrated into other dishes such as tacos.



Tortillas, pâinea din AMERICA LATINĂ

Locuitorii din America Centrală consumă de sute de ani „tortillas”, un fel de plăcinte plate.

Acestea se pot consuma ca atare, înlocuind pâinea clasică, sau pot fi integrate în alte feluri de mâncare precum taco.



MILCAO, the potato bread from CHILE

In South America, Chile, the traditional bread is "milcao", based on potatoes, while in the Bolivian markets there are many varieties of bread marraquetas, sarnitas, empanadas, bollos, sopaipillas, colizas or cunapés.



MILCAO, pâinea pe bază de cartofi din CHILE

În America de Sud, Chile, pâinea tradițională este „milcao”, pe bază de cartofi, în timp ce în piețele boliviene se găsesc din belșug sortimente de pâine marraquetas, sarnitas, empanadas, bollos, sopaipillas, colizas sau cunapés.



The famous *Pain Poilâne*, from PARIS

What is so special about this round, heavy loaf of almost 2 kg, whose thick crust is inscribed with the letter P? First of all, the traditional production technique: the fermentation is done slowly, overnight, only with the dough. The shaping is manual and the bread is baked in a wood-fired oven. With a history of over 70 years, this bread is created by a single family, the baker Lionel Poilâne



Celebra *Pain Poilâne* din Paris

Ce are deosebit această pâine rotundă și grea, de aproape 2 kg, a cărei coajă groasă este inscripționată cu litera P? În primul rând, tehnica tradițională de producere: dospirea se face lent, peste noapte, doar cu plămădeală. Fasonarea este manuală, iar pâinea este coaptă în cuptor cu lemne. Cu o istorie de peste 70 de ani, această pâine este creată de o singură familie, a brutarului Lionel Poilâne.



FLAT TURKEY BREAD WITH MAYA, WITHOUT BAKING

21 hours, 30 minutes · Yield: 8

Turkish plain bread, as the name suggests, is specific to Turkey, but also to certain areas ...

ingredients

- 150g natural mayo with 100% hydration
- 150g wholemeal or intermediate flour (type 650)
- 150g water at room temperature
- 450g top preference
- 360g flour type 650



PÂINE TURCEASCĂ PLATĂ CU MAIA, FĂRĂ FRĂMÂNTARE

21 ore, 30 min. · Randament: 8

Pâinea plată turcească, după cum denumirea o sugerează, este specifică Turciei, dar și anumitor zone ...

Ingrediente

- 150g maia naturală cu hidratare 100%
- 150g făină integrală sau intermediară (tip 650)
- 150g apă la temperatura camerei
- 450g prefermentul de sus
- 360g făină tip 650



リダイレクトの警告

THE BREAD OF THE ANCIENT WORLD

One of the main ingredients of bread is yeast, an element that seems to have been discovered long before our era. The ancient peoples realized that bread comes out better and fluffier if left to leaven. Coca fermented due to colonies of single-celled microscopic fungi. That was actually natural yeast.



PÂINEA LUMII ANTICE

Unul dintre principalele ingrediente ale pâinii este drojdia, element care se pare că a fost descoperit cu mult înaintea erei noastre. Popoarele antice și-au dat seama că pâinea iese mai bună și mai pufoasă dacă este lăsată la dospit. Coca fermenta datorită unor colonii de ciuperci microscopice unicelulare. Aceea era de fapt drojdie naturală.



ROMÂNIA





