



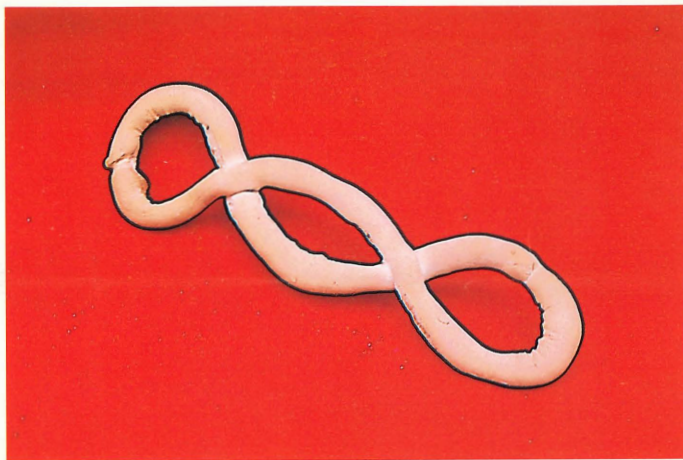
RIZADO

Pieza de fabricación similar al bollo, con dos cortes centrales oblicuos, que forman el «rizo», en su parte superior, terminado en pico y con un peso aproximado de 500 gramos.



ALPISTERA

Regañada con adorno que se realizaba para regalos.



ROSCO

De las mismas características que la regañada pero con forma de ocho.



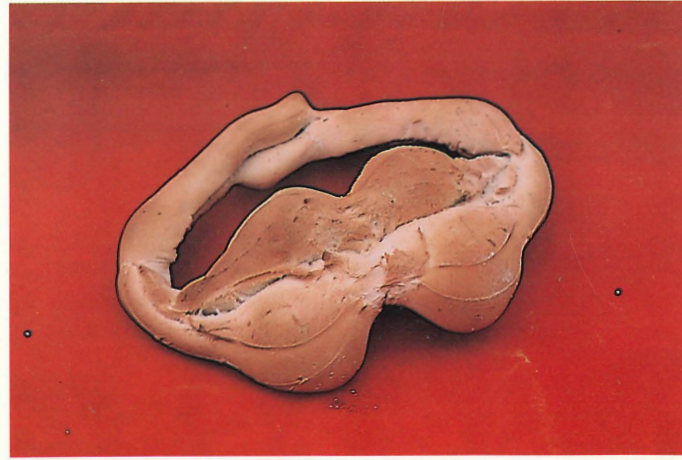
ROSCA ALCALAREÑA

Es una pieza de artesanía. Su peso es de 150 gramos.



ACEMITE

Pieza de masa blanda, a la que no se le añade masa fermentada. Su cocción se hace con horno muy fuerte. Se elaboran redondos o alargados y con un peso aproximado de 500 gramos.



ROSCA SEVILLANA

Pesa aproximadamente 150 gramos. Se diferencia de la alcalareña en que el centro de la rosca está dividida en dos partes llamadas vulgarmente «tetillas». Estas piezas no van cortadas.

PIEZAS TRADICIONALES DEL PAN DE ALCALA

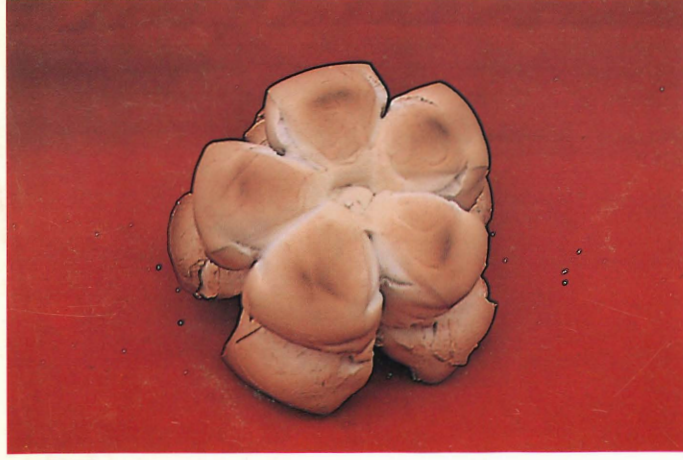
CATALOGO DE LA EXPOSICION REALIZADA EN EL PATIO DEL AYUNTAMIENTO DE ESTA CIUDAD DURANTE EL MES DE ABRIL DE 1987

—

ESTAS PIEZAS HAN SIDO FABRICADAS EN LA PANIFICADORA SANTIAGO, PROPIEDAD DE D. MANUEL RUIZ GANDUL, POR EL MAESTRO ARTESANO D. MANUEL RUIZ TELLO, PARA ELLOS Y PARA TODAS LAS PERSONAS QUE HAN COLABORADO EN ESTA EXPOSICION NUESTRO MAS SINCERO AGRADECIMIENTO.



FUNDACION MUNICIPAL DE CULTURA ALCALA DE GUADAIRA (SEVILLA)



MEDIA DE CANTO Y CUARTERON DE CANTO

Su peso es de 500 y 250 gramos respectivamente. La cocción de estas piezas es lenta, por este motivo el pan es más duro y más hecho. Su forma es redonda, pero con cinco cortes.



ALBARDA

Pieza de 500 gramos al estilo del bollo, con corte central pero sin picos.



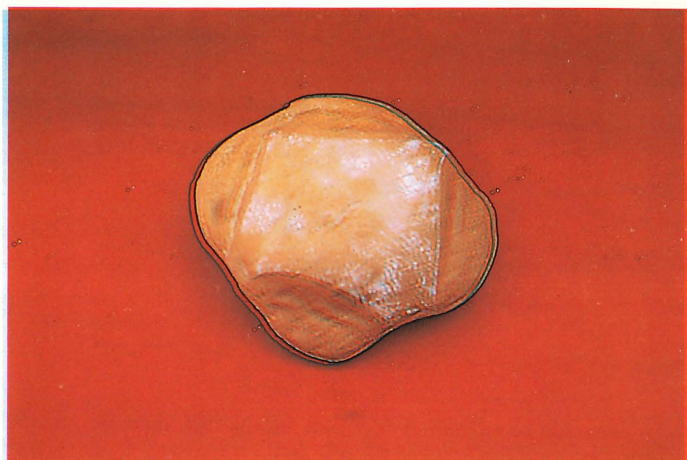
MEDIA BOBA Y BOBILLO

Piezas redondas que sólo llevan un corte central con picos de adorno, de cocción rápida, pan blando y con mucha miga. Su peso es de 500 y 250 gramos respectivamente.



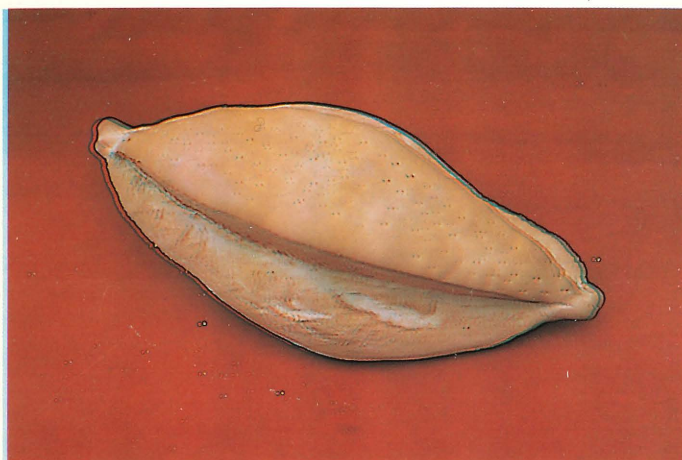
MEDIA ACARRILLADA

Se le llama de este modo porque su forma recuerda al carrilo de un pozo. Pesa 500 gramos. Su cocción es rápida, por tanto, es una pieza blanda.



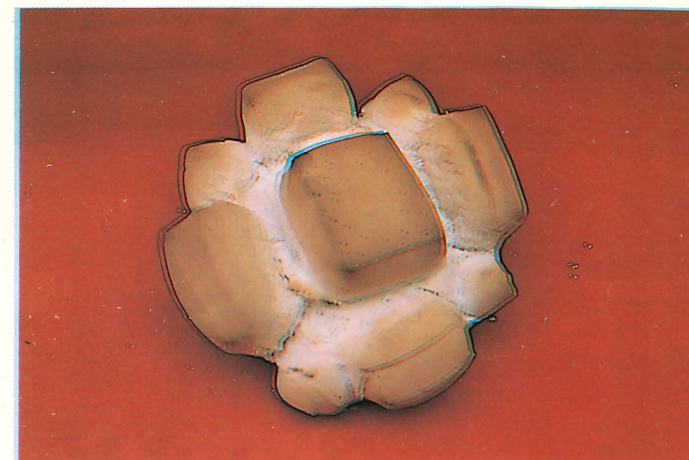
MOLLETE

Pieza de masa blanda, a la que no se le añade masa fermentada. Su cocción se hace con horno muy fuerte. Se elaboran redondos o alargados y con un peso aproximado de 150 gramos.



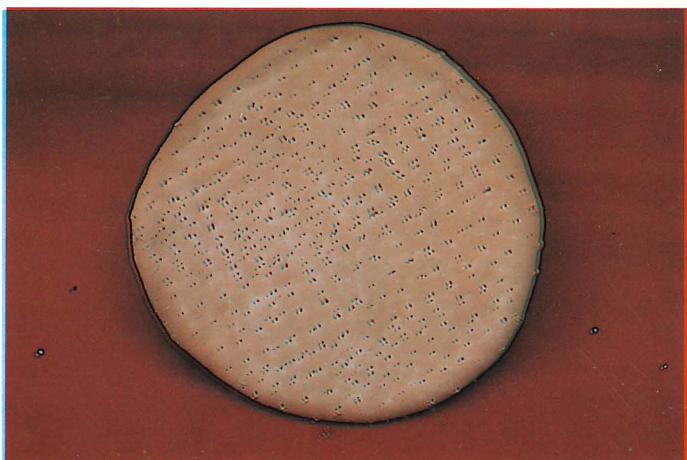
TELERA

Parecida al bollo pero con dos cortes centrales. Su cocción es lenta.



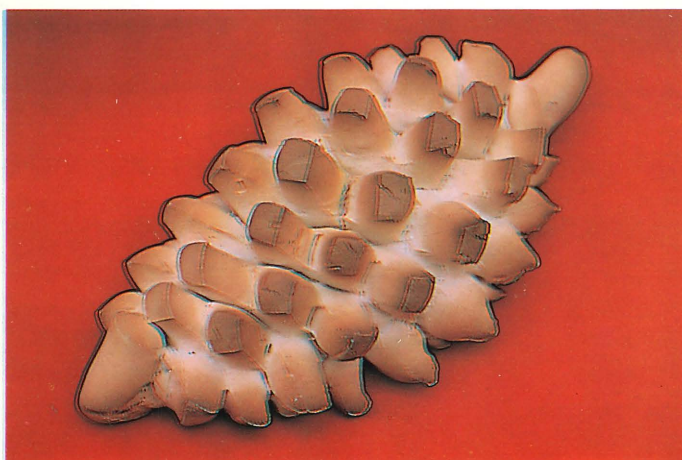
MAIRENERA

Pieza característica de Mairena del Alcor, pero que se elabora mucho en Alcalá. Es una pieza redonda con cuatro cortes alrededor y con una cocción lenta. Su peso es de 500 gramos.



REGAÑADA

Pieza con forma de torta hecha para las personas que no podían comer miga.



PICADO

Aunque su peso varía, normalmente es de 150 gramos. Se realiza como el bollo pero con muchos cortes cuadriculados en toda su superficie. Lleva una cocción a horno fuerte.



BOLLO

Son las piezas características de Alcalá, las piezas «de diario», que se siguen consumiendo normalmente hoy en día. Su forma es alargada con un corte central y picos laterales. Tienen un peso variable.