

Pane carasau gebacken

dg: g-sg

Das berühmteste Brot Sardinien. Es ist hauchdünn, wie Notenpapier, so wird es auch „Carta di Musica“ genannt.

Hergestellt aus Hartweizengries, Wasser, natürlicher Hefe und Salz. Ein wunderbarer Apéro-Begleiter von Tapenade und Tomatentatar.

Pane carasau

Olivenöl

Frischer (!) Rosmarin, etwas zerkleinert

Salz

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die „Carta di Musica-Scheiben“ einzeln auf dem Backblech mit wenig Olivenöl beträufeln und mit einem Pinsel darauf verteilen.

Einige zerkleinerte Rosmarinnadeln und wenig Salz darauf geben.

50 Sekunden bei 200 Grad Umluft backen, bis sie leicht Farbe genommen haben.

Während der Backzeit das Pane carasau unbedingt im Auge behalten, keinesfalls ablenken lassen!! Warm servieren.

Olivenpaste, Thunfischcreme und Tomatentatar etc. dazu reichen.

Auch Dörrtomaten, Taggiasca-Oliven, Ventresca, Parmigiano Reggiano eignen sich bestens als Begleiter.

Variante

Rosmarin kann durchaus durch wilden Oregano oder fein gescheibelten Knobli ersetzt werden.