CARASAU

Ingredienti per 40 persone:

- 10000 g di farina rimacinata di grano duro
- 650 cl di acqua
- 100 g di lievito
- 100 g di sale

Di origine sarda, il Carasau si presenta come un pane sottilissimo, secco.
Il Carasau è detto anche 'carta da musica', per il rumore che produce quando viene masticato.
E' una pane povero che, simile ad altri tipi di pane consumati nel Nord Africa, necessita in maniera quasi simbolica di lievito.
Può sembrare un pane arabo, ma da questo si differenzia notevolmente in quanto il pane arabo è di farina normale e prevede un'aggiunta di grassi che lo rende morbido e tenero.
L'impasto, composto di acqua, farina e e lievito, viene effettuato possibilmente in una impastatrice a spirale per circa 12-14 minuti.
La pezzatura è mediamente di 50 g di e va tirata a foglia molto sottile.
Il sale, una volta sciolto in acqua, viene passato a più riprese con un pennello su tutta la superficie prima dell'infornamento.
La cottura viene effettuata su teglie unte ad una temperatura di 220° - 225° C.