



Pane carasau - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - grano duro - Sardegna

300 gr. di lievito madre, 700 gr. da farina di grano duro, 1 cucchiaio di sale grosso, 350/400 gr. di acqua. Sciogliere il lievito in metà acqua tiepida e il sale nell'altra metà. Unire il lievito alla farina e impastare con l'acqua salata fino ad ottenere un impasto morbido, umido, ma ben amalgamato. Formare delle palle di 8 cm. circa di diametro e lasciare lievitare fino al raddoppio. Stendere, spolverando bene di farina, ad uno spessore di 2/3 mm. e 40 cm. di diametro. Cuocere in forno a 250° e quando si sfogliano, staccare i due strati e ripassare in forno finchè saranno ben asciutti e croccanti.

eCucinando.it