

www.ourfood.nl  
**Pane carasau**  
Italiaans platbrood



#### INGREDIËNTEN

500	gram	meel, semola di grano duro
2,5	dl	water
7,5	gram	verse gist
5	gram	zout

#### HET RECEPT

##### DE VOORBEREIDING

Cariare. Los de gist op in een beetje lauw water en los het zout op in de rest van

het water. Maak een soepel deeg, en zet dat weg om te rijzen (pesare). Na een eerste rijperiode van twee uur, vorm je het deeg tot ballen en zet deze nog eens een uur te rijzen (orire).

Verwarm de oven zo heet mogelijk voor, minimaal op 240°.

##### DE BEREIDING

Portioneer het deeg en vorm er dunne broden van (illadare), met een doorsnede van 25 tot 30 cm en een dikte van 3 millimeter, en leg die op met griesmeel bestoven bakplaten.

Plaats de bakplaat zo'n minuut in de hete oven (cochere), en neem deze er uit zodra de broden opblazen. Doe hetzelfde met de volgende bakplaat, enzovoort. Houd de reactie van het brood op de temperatuursprong goed in de gaten, en krijg er feeling mee.

Prik de opgebolde broden direct uit de oven in en snijd ze rondom door zodat twee vellen ontstaan (fresare).

Wanneer alle brood is gebakken, laat je de oven afkoelen tot 180° voor de tweede bakgang (casadura), en bakt de broden in 7-8 minuten af. Ze dienen knapperig te zijn.

#### GEBRUIKSVORWAARDEN

Deze pagina is een afdruk van <http://www.ourfood.nl>. Met het gebruiken van deze pdf verklaart de gebruiker zich akkoord met de voorwaarden op grond van de Creative Commons Naamsvermelding Niet-commercieel Gelijk Delen 4.0 Internationaal-licentie. Zie disclaimer: <http://www.ourfood.nl/disclaimer.html> en bronvermelding op de webpagina.