

# PANE CARASAU

"carta da musica" e "pane guttiau"



## Ingredienti:

kg 4 di **semolato di GRANO DURO (senza estrazione di semola) del Molino Carbini**

Acqua

Impastate la farina con sola acqua, il tanto da ottenere un amalgama liscio, piuttosto consistente e sodo.

Spianate la pasta con il matterello o con il palmo della mano fino ad ottenere fogli sottilissimi, di forma circolare; quindi i dischi ottenuti lasciateli fermentare separati l'un l'altro da teli di lino, il tutto ricoperto da un panno di lana. Dopo alcune ore metteteli nel forno rovente e attendete che si gonfino; ritirateli e apriteli tutt'intorno ai bordi, con l'aiuto di un coltello affilato, quindi depositateli gli uni sugli altri, lasciandoli asciugare e raffreddare. L'ultima fase di lavorazione consiste nel ripassarli in forno, per dorarli e abbrustolirli.

Usate molta cura a sfornare, essendo i dischi piuttosto fragili e facili da sbriciolare. Si conservano mettendoli gli uni sugli altri, entro le *corbule* (ceste di paglia), ricoperti da un telo.

## Varianti

Questo pane, con il gusto moderno si è fortemente modificato; sia nella percentuale della farina sia nell'aggiunta del lievito e del sale, facendogli perdere la caratteristica dell'azzimo.

Con il lievito la preparazione è assai diversa da quella originale e antica, in quanto abbisogna di alcune ore di lievitazione (almeno 6) per l'impasto. Si consideri che il poco impasto lievitato va aggiunto alla restante farina, cosicché l'intera massa fermenti.

Oggi, in commercio, si trova la carta musica condita anche con poco olio e sale; prende il nome di **pane guttiau**.

(rif. Alessandro Molinari Pradelli, "La cucina sarda, Newton Compton, 1997)