



Pane Carasatu

Produzent	Bulloni
Land/Gebiet	Italien/Sardinien
Produkt	Salzgebäcke
Inhalt	250 g

Inhaltsstoffe: Hartweizenmehl, Hartweizengries, Wasser Hefe, Salz

Pane Carasatu ist eine sardische Spezialität. Es sind hauchdünne, knusprige Brotscheiben aus Hartweizengries, Wasser, Hefe und Salz ohne Konservierungsstoffe. Sie können es nature servieren, oder aber mit etwas Olivenöl beträufeln, mit feingehacktem Rosmarin garnieren, mit Flor de Sal leicht salzen und dann für zwei Minuten in den vorgeheizten Backofen bei ca. 180 - 200° Celsius. Lauwarm als Apéro zu einem Glas Weisswein servieren. Als weitere Alternative kann das Pane Carasatu auch anstelle von Cornflakes verwendet werden. Oder für kurze Zeit unter das Wasser halten und ein paar Minuten liegen lassen, dann hat man eine Crêpes auf die man Weichkäse oder andere Produkte streichen kann, die Crêpes einrollen und als kleines Häppchen zum Aperitif servieren. Es kann auch als Lasagneblatt dienen, oder man kann Flammenkuchen backen.