



Galette

Ingredienti

500 g farina 0
250 cl di acqua
1/2 cucchiaino di sale
50 cl olio di oliva

Antichissimo pane, ormai desueto. Era rimasto come pane per i marinai nelle lunghe navigazioni. Il vantaggio di questo tipo di pane è la sua lunga conservazione essendo fatto senza lievito e cotto 2 volte (biscotto), quindi assolutamente privo di acqua. Per mangiarlo è meglio metterlo a bagno in un po' di acqua o usarlo nelle zuppe con latte o brodo.

Mettere gli ingredienti in una terrina e impastare, spostare l'impasto sul tagliere e lavorarlo a lungo con le mani.

Lasciare riposare l'impasto (piuttosto duro) per 30 minuti, poi stenderlo fino ad uno spessore di circa 8-10 mm, metterlo su una placca ricoperta da carta-forno effettuare dei fori una forchetta sulla superficie.

Infornare a 200 gradi per mezz'ora. Togliere dal forno, poi tagliare l'impasto e quadrotti di 7-8 cm.

Rimettere in forno per un'altra mezz'ora capovolti rispetto alla prima volta a una temperatura di 160 gradi. Togliere dalla placca e lasciarla raffreddare.