

LIBUM



Libum hoc modo facito. Casei P. II bene disterat in mortario. Ubi bene distriverit, farinae siligineae libram aut, si voles tenerius esse, selibram similaginis eodem indito permiscetoque cum caseo bene. Ovum unum addito et una permisceto bene. Inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter.

Prijevod:

Smrvi 2 funte sira u tarioniku. Nasipaj 1 funtu finoga pšeničnog brašna. Ako želiš mekši kruh, onda samo pola funte brašna. Umuti jaje i oblikuj kruščiće, stavi na lovorovo lišće i polagano peci na vrućoj ploči pod poklopcem.

Katon, O poljoprivredi, 75

Naputak:

600 g slanoga ovčjega sira
150 - 300 g finoga pšeničnog
brašna
1 jaje
lovorovo lišće

Katon daje precizne naputke. U pećnici *libume* možete pokriti aluminijskom folijom ili ih peći nepokrivene. Peku se 30 - 45 min na srednjoj temperaturi, tj. dok ne postanu smečkasto žuti. Od ove smjese možete napraviti oko 4 kruščića oblika pogače. Na gornjem dijelu urežite osam radijalnih crta da se kruh lakše lomi.