

1 Focacce del tipo A

Consumate senza condimento. Costituite da una porzione di pasta di pane, non sempre completamente lieviata, schiacciata e posta a cuocere:

a = su un lato del forno aperto, accanto alla brace (*sigla omessa*)

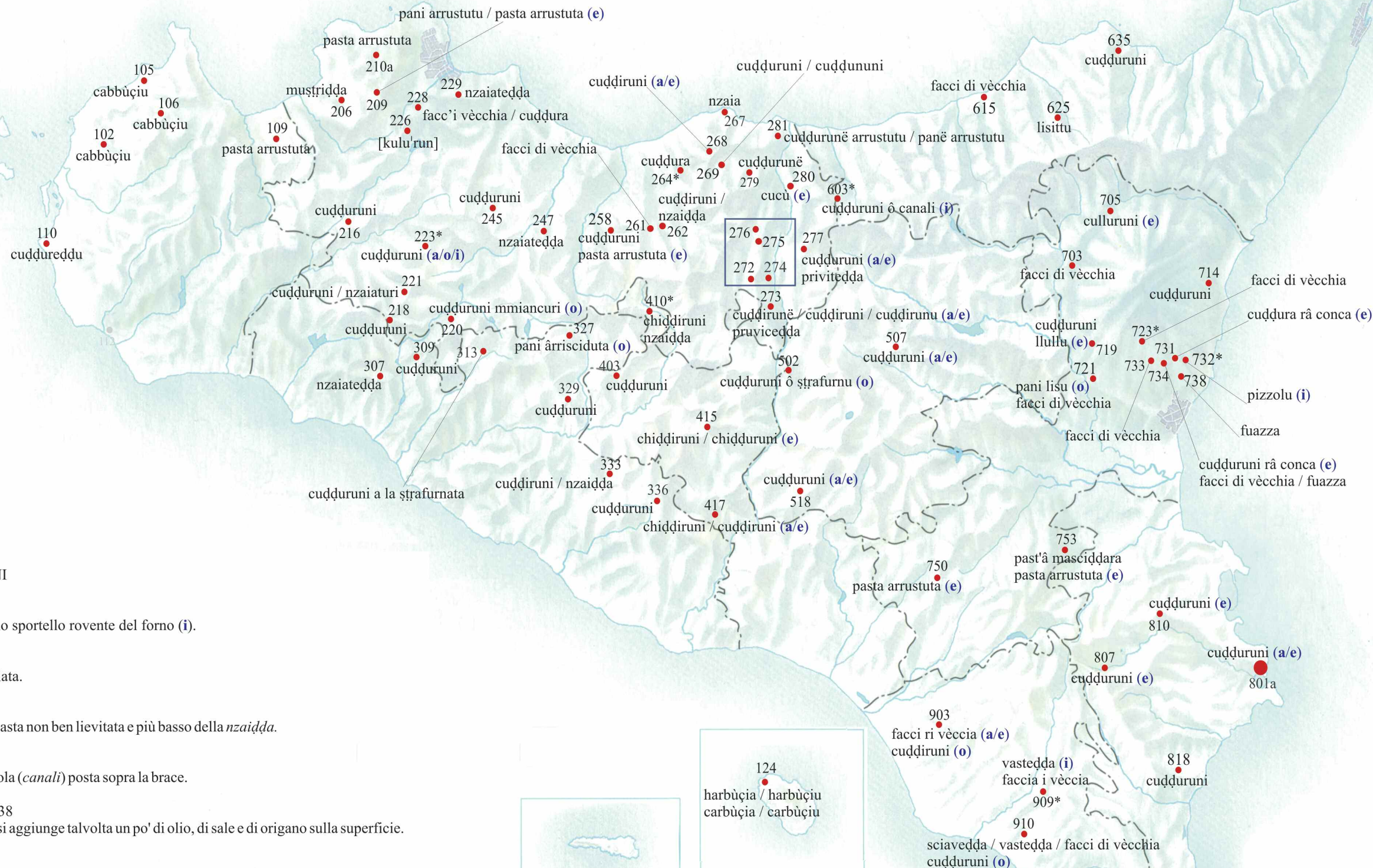
o = nel forno ancora caldo dopo avere tolto il pane

e = nella cenere del braciere

i = sopra una tegola, sullo sportello o sulla parete rovente del forno o del focolare rustico



- 272 cuḍḍuruni
- 274 cuḍḍiruni
- 275 cuḍḍuruni / cuḍḍiruni
- 276 cuḍḍuruni (a/e)



*ANNOTAZIONI

223
Cotta anche sullo sportello rovente del forno (**i**).

264
cuḍḍura intrecciata.

410
chiḍḍiruni con pasta non ben lievitata e più basso della *nzaiaḍḍa*.

603
Cotta su una tegola (*canali*) posta sopra la brace.

721, 723, 734, 738
Dopo la cottura si aggiunge talvolta un po' di olio, di sale e di origano sulla superficie.

732
Cotta sulla parete rovente del forno.

909
vastedḍa cotta sulla parete rovente del focolare rustico.

