CRACKERS

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

GRANCRACKER	g 1.000
ACQUA - 20-24°C	g 300
OLIO D'OLIVA	g 150
LIEVITO COMPRESSO	g 50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti. Si otterrà una pasta di elevata consistenza.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-27°C.

Laminare l'impasto con sfogliatrice dando 8 pieghe a 3 e quindi lasciare riposare la pasta ottenuta per circa 10 minuti ben coperta e a temperatura ambiente.

Laminare nuovamente dando 2 pieghe a 3 infarinando uniformemente la superficie della pasta prima di dare le pieghe.

Tirare allo spessore di circa 1 millimetro e porre sulle teglie precedentemente ingrassate.

Mettere in cella di lievitazione per 15 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare i cracker della misura desiderata utilizzando un tagliapasta, inumidire la superficie quindi bucare con bucasfoglia e salare.

Cuocere a 220-230°C per circa 10 min.