



CRACKERS

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRANCRACKER

ACQUA - 20-24°C

OLIO D'OLIVA

LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

- g 1.000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti. Si otterrà una pasta di elevata consistenza.
- g 300
- g 150 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-27°C.
- g 50 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 bucafoglia e salare.

Cuocere a 220-230°C per circa 10 min.