



SCHIACCIATINE AGLI SPINACI

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRANCRACKER

ACQUA - 20-24°C

SPINACI BOLLITI

OLIO D'OLIVA

LIEVITO COMPRESSO

SALE FINO

PREPARAZIONE

g 1.000

g 200

g 300

g 80

g 50

g 5

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia.

Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24-26°C quindi spianare allo spessore di 1-3 millimetri e porre su teglie precedentemente ingrassate.

Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare le schiacciatine della misura desiderata utilizzando un tagliapasta.

Pennellare con olio, bucarle con bucasfoglia, quindi salare.

Cuocere a 220-230°C per circa 10 minuti.