

CRACKERS

Intermediate level

PROCÉDURE

GRANCRACKER	1000g
eau	300g
huile d'olive	150g
levure fraîche	50g

GRANCRACKER g 1000 Eau à 20-24°C g 300 Huile d'olive g 150 Levure g 50 Temps de pétrissage : 10 minutes (robot) Température de la pâte : 26-27°C Levage : 15 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80%. Cuisson : 10 minutes à 220-230°C PÉTRISSAGE : pétrir tous les ingrédients ensemble dans un robot pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une consistance optimale. FAÇONNAGE : étaler la pâte à l'aide d'une machine appropriée en effectuant huit plis de trois couches et laisser reposer à température ambiante, bien couverte, pendant environ 10 minutes. Étaler à nouveau en donnant deux plis de trois couches, en farinant uniformément la surface de la pâte avant de la plier. Rouler jusqu'à une épaisseur d'environ 1 millimètre et placer sur des plaques de cuisson graissées. LEVÉE : placer dans une chambre de levée à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% pendant 15 minutes. MISE EN FORME : créer les formes de crackers dans les dimensions requises à l'aide d'un emporte-pièce, humidifier les surfaces et piquer avec un outil approprié, puis saupoudrer de sel. CUISSON : cuire à 220-230°C pendant environ 10 minutes.