

# GRANCRACKER

PANIFICAZIONE ALTRI MIX PER PANIFICAZIONE

Preparato a base di ingredienti naturali, ideali per ottenere cracker e schiacciatine leggeri, friabili e gustosi.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080121

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape

INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Descrizione

preparato per cracker e schiacciatine.

## Denominazione

semilavorato per prodotti da forno.

## Modalità d'uso

CRACKER

GRANCRACKER \_\_\_\_\_ 1000 g

acqua a 20-24°C \_\_\_\_\_ 300 g

olio di oliva \_\_\_\_\_ 150 g

lievito di birra \_\_\_\_\_ 30 g

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (planetaria).

Temperatura della pasta: 26-27°C

Lievitazione: 15 min. a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 10 min. a 220-230°C.

PROCEDIMENTO - Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 12-14 minuti. Si otterrà una pasta di elevata consistenza.

Laminare l'impasto con sfogliatrice dando 8 pieghe a 3 e quindi lasciare riposare il "pastello" ottenuto per circa 10 minuti ben coperto e a temperatura ambiente.

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

SCHIACCIATINE

GRANCRACKER \_\_\_\_\_ 1000 g

acqua a 20-24°C \_\_\_\_\_ 400 g

olio d'oliva \_\_\_\_\_ 80 g

lievito di birra \_\_\_\_\_ 50 g

rosmarino secco \_\_\_\_\_ 10 g

Tempo d'impasto: 10 min. (planetaria)

Temperatura della pasta: 26-27°C.

Puntatura: 15 minuti a 24-26°C.

Lievitazione: 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Cottura: 10 minuti a 220-230°C.

PROCEDIMENTO - Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24-26°C quindi spianare allo spessore di circa 1 millimetro e porre su teglie precedentemente ingrassate. Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Formare le schiacciatine della misura desiderata utilizzando un tagliapasta, pennellare con olio, bucarle con bucafoglia, quindi salare. Cuocere a 220-230°C per circa 10 minuti.



Extraordinary  
made simple.