

CRACKERS

Livello intermedio

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

GRANCRACKER	1.000g
acqua - 20-24°C	300g
olio d'oliva	150g
lievito compresso	50g

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.