



CRACKERS

👤 Livello intermedio

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

INGREDIENTI

GRANCRACKER

acqua - 20-24°C

olio d'oliva

lievito compresso

PREPARAZIONE

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