



## GRANCRACKER 10

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

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080121

CLAIM

### 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.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



## 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.

## DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti da forno.