



## CRACKERS

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

GRANCRACKER  
ACQUA - 20-24°C  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO COMPRESSO

#### PREPARAZIONE

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

Cuocere a 220-230°C per circa 10 min.