



## SCHIACCIATINE AGLI SPINACI

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

GRANCRACKER  
ACQUA - 20-24°C  
SPINACI BOLLITI  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO COMPRESSO  
SALE FINO

g 1.000  
g 200  
g 300  
g 80  
g 50  
g 5

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia.  
Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24-26°C quindi spianare allo spessore di 1-3 millimetri e porre su teglie precedentemente ingrassate.  
Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

#### COMPOSIZIONE FINALE

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.