



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.