



SCHIACCIATINE AL POMODORO

SNACK SALATO AL POMODORO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SCHIACCIATINE AL POMODORO

INGREDIENTI

GRANCRACKER	g 1.000
POLPA DI POMODORO	g 300
ACQUA	g 100-150
OLIO D'OLIVA	g 80
LIEVITO COMPRESSO	g 50
SALE	g 5
ORIGANO	g q.b.

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice, GRANCRACKER, polpa di pomodoro, olio d'oliva, lievito, sale, origano e metà dell' acqua ed impastare per qualche minuto.

Inserire la restante acqua in 2-3 volte, fino ad ottenere un impasto liscio; tempo di impasto circa 10 minuti con planetaria (temperatura di fine impasto 26-27°C).

Fare riposare l'impasto in lievitatore ad una temperatura di 24-26°C per 15 minuti circa (PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo la fase di puntatura, spianare la pasta allo spessore di 1-3 millimetri e porla su teglie precedentemente ingrassate.

Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Raggiunta la lievitazione, formare le schiacciatine della misura desiderata utilizzando un tagliapasta.

Successivamente pennellarle con olio, bucarle con bucafoglia ed in ultimo salarle.

Cuocere in forno statico a 220-230°C per circa 10 minuti.