

ANTIPASTI E SNACK

Crackers fatti in casa

di: *Leyla Farella*

DOSI PER: 50 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 16 min COSTO: basso

NOTE: + 1 ORA DI LIEVITAZIONE



I cracker fatti in casa sono delle sfogliette croccanti di pasta di pane, uno [snack](#) spezzafame per la vostra merenda, ottimi da gustare in qualsiasi momento della giornata. Perfetti anche per accompagnare i pasti al [posto del pane](#) o per creare delle [tartine](#) veloci e sfiziose, accompagnandoli con formaggi freschi spalmabili oppure salumi, salmone affumicato e tutto quello che la vostra fantasia vi suggerisce. Arricchite i vostri menu con altre ricette golose da preparare con le vostre mani, come i [grissini al parmigiano e paprika](#), speziati e golosi!

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr
ACQUA 90 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 3 gr
SALE FINO 4 gr

PER SPENNELLARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr
ACQUA 20 gr
SALE GROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i crackers fatti in casa, versate in una scodella la farina, unite il lievito sbriciolato e metà dell'acqua prevista. Amalgamate brevemente con una forchetta.



- 2 Aggiungete anche l'olio, il resto dell'acqua e il sale.





3 Amalgamate sempre con la forchetta per raccogliere gli ingredienti, poi impastate a mano, prima nella ciotola, poi sul piano di lavoro. In poco tempo otterrete un impasto liscio ed omogeneo.





- 4 Formate una palla, adagiatela in una scodella leggermente unta di olio e coprite con della pellicola. Fate lievitare per 1 ora nel forno spento.





- 5 Trascorso il tempo, prelevate metà impasto e stendetelo sulla spianatoia infarinata fino ad un'altezza di 2 mm, in modo da formare un rettangolo.

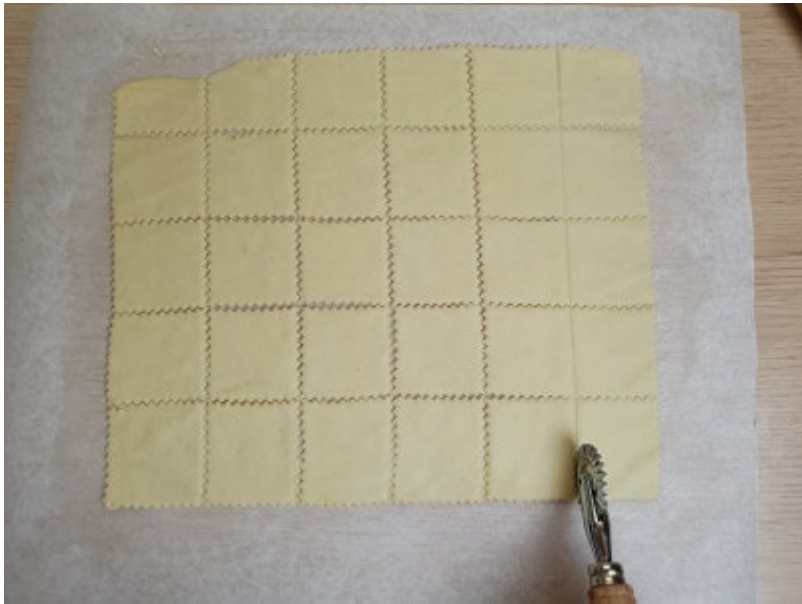




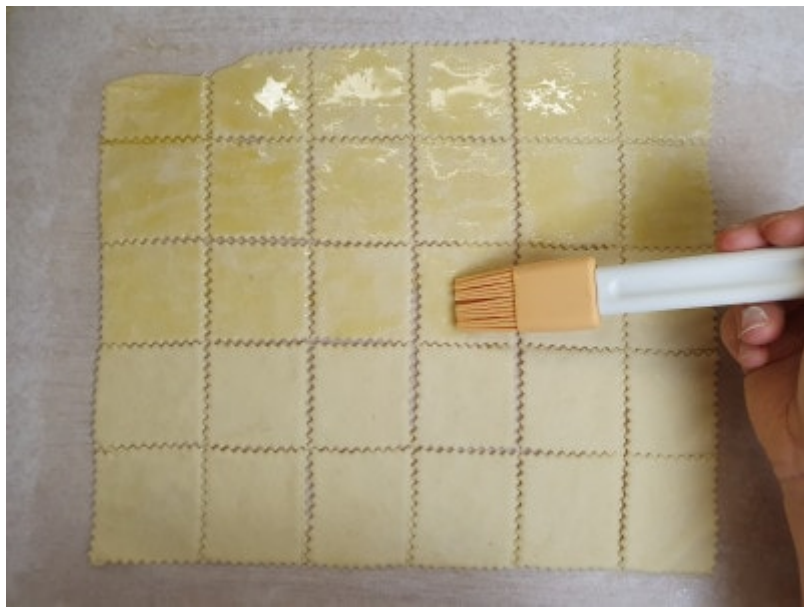
6 Preparate un'emulsione mescolando acqua e olio e spennellate un foglio di carta da forno.



7 Trasferite la sfoglia sottilissima sulla teglia, arrotolandola sul mattarello, facendola aderire bene alla carta, senza tenderla. Con una rotella dentellata ricavate i crackers fatti in casa, dividendoli in righe e colonne da 5 cm.



- 8 Spennellate la superficie con il resto dell'emulsione e bucherellate con i rebbi di una forchetta. Infine, decorate con i granelli di sale grosso. Trasferite la carta su una leccarda da forno.



- 9 Cuocete nel forno statico preriscaldato a 180° per 16-17 minuti, fino a doratura dei bordi. Fate la stessa procedura con il resto dell'impasto.



- 10 Una volta pronti, lasciate raffreddare i vostri Crackers fatti in casa, prima di riporli in una scatola di latta.

CONSERVAZIONE

CONSIGLIO