

ANTIPASTI E SNACK

Crackers fatti in casa

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

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 1 ORA DI LIEVITAZIONE



Preparare i **crackers fatti in casa**, con le proprie mani, è senza dubbio un'**esperienza gratificante e gustosa**, soprattutto **per chi ama cucinare e sfidare se stesso in ricette sempre nuove**. Inoltre, cucinare in casa questi **deliziosi salatini** che ci siamo abituati a consumare grazie alla grande distribuzione, ci permette **un maggiore controllo sulla qualità degli ingredienti usati** e, cosa molto importante, **possiamo personalizzare il gusto dei crackers fatti in casa** secondo le nostre esigenze e preferenze, infatti, **partendo dalla nostra ricetta base dei crackers fatti in casa**, puoi sbizzarrirti in tante varianti in cui l'unico limite è la tua fantasia.

Quindi largo a spezie, semi e persino frutta secca per creare dei crackers fatti in casa sempre nuovi e golosi, **seguendo la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pretzel fatti in casa](#)

[Tigelle montanare con pesto di prosciutto](#)

[Schiacciata](#)

[Pita](#)

[Pane naan](#)

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, versa in una scodella la farina, unisci il lievito sbriciolato e metà dell'acqua prevista. Amalgama brevemente con una forchetta.



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





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





- 4 Forma una palla, adagiala in una scodella leggermente unta di olio e copri con della pellicola da cucina, fai lievitare per 1 ora nel forno spento.





- 5 Trascorso il tempo previsto per la lievitazione, preleva metà impasto e stendilo sulla spianatoia infarinata fino ad un'altezza di 2 mm, in modo da formare un rettangolo.



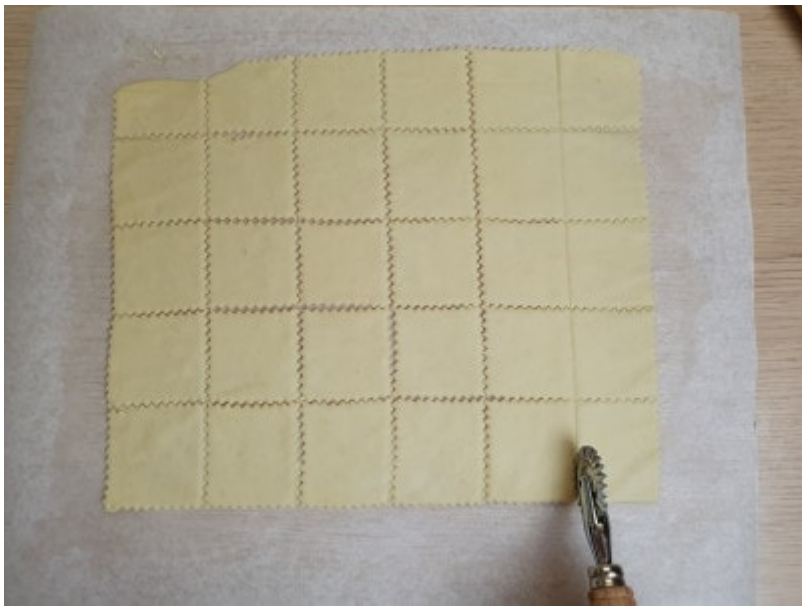


6 Prepara un'emulsione mescolando acqua e olio e spennella un foglio di carta da forno che

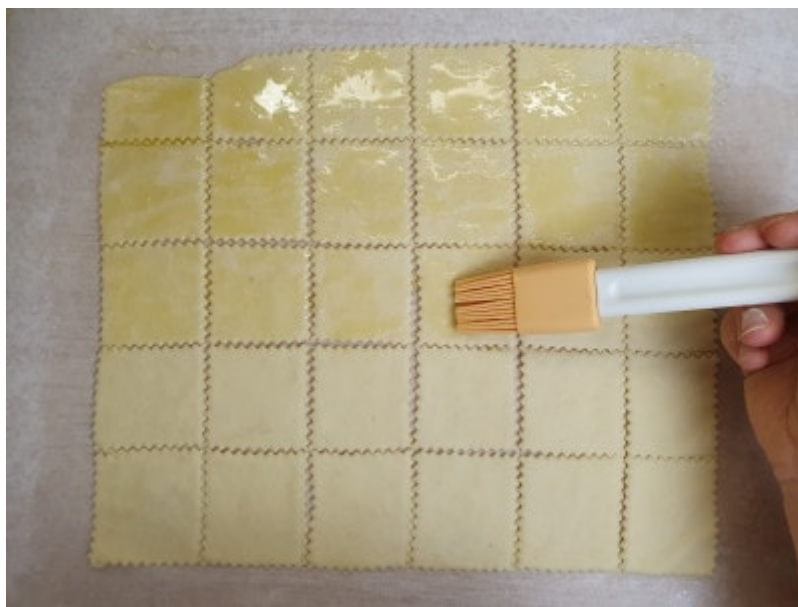
metterai aperto sul piano di lavoro.



- 7 Trasferisci la sfoglia sottilissima sulla carta forno oleata. Procedi arrotolando la sfoglia sul mattarello, srotolala sulla carta facendola aderire bene, senza tenderla. Con una rotella dentellata ricava i crackers fatti in casa, dividendoli quadrati di circa 5 cm, per lato.



- 8 Spennella la superficie con il resto dell'emulsione e pratica dei buchi con i rebbi di una forchetta. Infine, decora con i granelli di sale grosso. Trasferisci la carta su una leccarda da forno.



- 9 Cuoci nel forno statico preriscaldato a 180°C per 16-17 minuti, fino a doratura dei bordi. Ripeti la stessa procedura qui descritta con il resto dell'impasto fino a terminarlo, con queste dosi vengono circa 50 crackers fatti in casa.



10 Quando i crackers sono cotti, lasciali raffreddare molto bene prima di riporli in una scatola di latta.

CONSIGLIO

Puoi aromatizzare i crackers fatti in casa unendo all'impasto mezzo cucchiaino di rosmarino essiccato tritato o dell'origano. Ottima anche la variante speziata, aggiungendo all'impasto mezzo cucchiaino di curcuma o di paprika dolce. Al posto del sale grosso, puoi spolverare sulla superficie, dopo aver spennellato l'emulsione, dei semi di sesamo, di papavero o di lino, per renderli ancora più sfiziosi.

CONSERVAZIONE

I Crackers fatti in casa si conservano in una scatola di latta ermetica per 1 settimana, mantenendo tutte le loro caratteristiche. Si sconsiglia la congelazione.