

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Cracker a lievitazione naturale

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di pasta madre rinfrescata la sera precedente

60 g di burro morbido

30 g di strutto

250 g di farina

120 g di acqua

2 cucchiaini di sale

semi di sesamo o di papavero (a piacere).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Come prima ecco la pasta madre utilizzata per questa ricetta.



3 Si presentava piena di alveoli e senza l'odore di acido troppo acuto.

Mettere la farina a fontana, al centro la pasta madre, il burro, lo strutto, il sale.



- 4 Aggiungere l'acqua e lavorare benissimo per una decina di minuti, in modo che l'impasto acquisti consistenza. Sarà comunque un impasto non molto sodo.



- 5 Dividere in tre parti. Lasciarne una al naturale, ad un'altra aggiungere i semi di sesamo e all'ultima i semi di papavero.

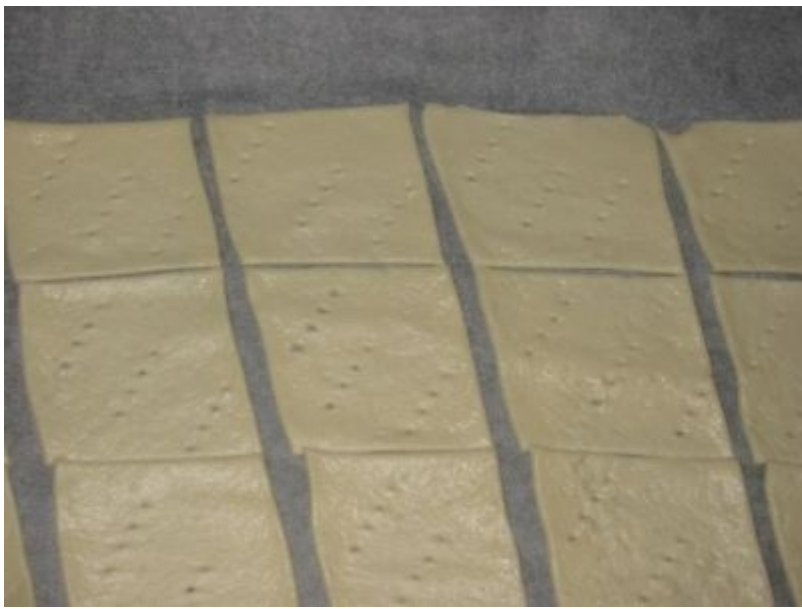


6 Lasciar riposare per circa 4 ore. La pasta si gonfierà un pò, ma non troppo.



7 Tirare ciascun pezzo con il mattarello in modo da ottenere una sfoglia sottile, dividerla in forme rettangolari-quadrate e bucarle con i rebbi di una forchetta.

Ecco come si presentano in teglia su carta da forno. Salarne alcuni in superficie.



8 Infornare a 190° per circa 15'.

Ecco il risultato:





NOTE