

Crackers alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 60 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 50 gr
- Burro morbido a pezzettini: 25 gr
- Farina 00: 200 gr
- Grana grattugiato: 2 cucchiari
- Olio EVO: 30 gr
- Origano: qb
- Sale: 1 cucchiaino
- Sale grosso: qb

For this recipe we used:

Polpa Fine 4 cucchiari



Preparazione

1. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale, impastare per 3 minuti a velocità spiga, trascorso un minuto versare dal foro del coperchio con lame in movimento mezzo misurino di acqua e continuare l'impasto fino alla fine dei minuti selezionati. L'impasto deve risultare morbido e omogeneo.
2. Togliere l'impasto dal boccale, formare una palla e avvolgerla nella pellicola trasparente e fare riposare l'impasto in frigo per almeno mezz'ora.

3. Trascorso questo tempo, prendere l'impasto e stenderlo col mattarello aiutandosi con due fogli di carta forno per far sì che l'impasto non si appiccichi, stenderlo non troppo sottile e con degli stampini a scelta (io ho usato il cuore, il fiore e la rondella per la pasta) formare i crackers, adagiarli con delicatezza su una teglia rivestita di carta forno e spennellare con il composto di olio e acqua.
4. Infine, cospargere ogni crackers con poco sale grosso e con l'origano (in alcuni non ho messo l'origano sopra perché non piace a tutti) e cuocere in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti fino a raggiungere una leggera doratura.
5. Aspettare che si raffreddino un po' prima di toglierli dalla teglia e sistemarli in un cestino con accanto i patè o le salse oppure in un tagliere insieme ai salumi.