



SCHIACCIATINE

SNACK SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO SCHIACCIATINE

INGREDIENTI

GRANCRACKER
ACQUA - 20-24°C
OLIO D'OLIVA
LIEVITO COMPRESSO
ROSMARINO SECCO

g 1.000
g 400
g 80
g 50
g 10

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice, GRANCRACKER, olio d'oliva, lievito, sale, rosmarino e metà dell' acqua.
Impastare ed 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 bucasfoglia ed in ultimo salarle.

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

AVVERTENZE: come variante alla ricetta si suggerisce la sostituzione del rosmarino con zafferano peperoncino - sesamo - paprika.