



Crackers de masa madre

Ingredientes

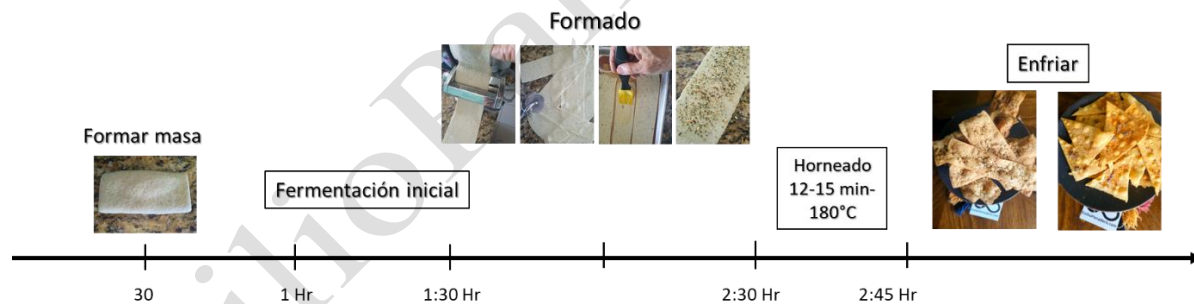
Ingredientes	%	Peso (g)
Harina todo uso	30	30
Harina de centeno	20	20
Sémola	70	70
Masa Madre sin refrescar*	75	75
Agua	40	40
Sal	2	2
Aceite de oliva	10	10
Total	227	227

*Masa Madre de los refrescos diarios que hemos almacenado en la nevera.

Extras:

Sal en granos
Anchoas
Romero fresco
Queso parmesano
Ajonjolí, etc.

Línea de tiempo



Procedimiento

1. Disuelve la masa madre “sin refrescar” en el agua de la preparación hasta que tenga aspecto de papilla.
2. Mezcla la masa madre con el resto de los ingredientes: en un recipiente grande coloca todos los ingredientes. Mezcla bien y deja reposar 30 minutos.
3. Amasa y desarrolla el gluten: llevar la masa a una mesa, amasa por unos minutos hasta que se torne elástica, envuelve en película plástica y deja descansar unos 30 minutos.
4. Deshincha la masa: aplana la masa con un rodillo tratando de mantener un formato rectangular y comienza a laminarla con una máquina de hacer pasta. Los crackers quedan perfectos cuando los laminas hasta un espesor de unos 2-3 milímetros.



5. Corta los crackers: con un cuchillo afilado o un corta-pizza, corta las porciones de la forma y el tamaño que prefieras.
5. Saboriza los crackers: barniza los crackers con aceite de oliva, añade por encima ajonjolí, anchoas, hierbas, aceitunas, es decir, lo que prefieras.
6. Hornea: cocina a 180°C por unos 12 a 15 minutos, o hasta que tengan el color y es tostado que más te agrade.
7. Enfriar sobre rejilla.

Extra

Ciclos de amasado en máquina (1/2):

- 3 min velocidad 1 (ciclo 1)-dejar reposar 30 minutos.
- 5 min velocidad 2 (ciclo 2)





ExilioPanadero.com



ExilioPanadero.com