

Crackers o streghe



www.ilricettariodibianca.com

Ingredienti

- 50 g di farina di grano tenero doppio 00
- 50 g di farina di semola di grano duro
- 40 g di farina manitoba di grano tenero 0
- 5 g di sale fine
- 20 g di olio extravergine di oliva da mettere nell'impasto.
- 20 g di olio extravergine di oliva per spennellare l'impasto
- 50-60 g di acqua tiepida
- 10 g di lievito di birra
- 1 pizzico di zucchero
- semi di sesamo a piacere

I Crackers o Streghe costituiscono un'alternativa al pane e si conserva bene per 2-3 giorni.

Sciogliere il lievito in acqua tiepida con un pizzico di zucchero; mescolare insieme tutti i tre tipi di farina e poi aggiungere l'olio, il sale e per ultimo l'acqua con il lievito quindi mescolare molto bene fino a far diventare un panetto omogeneo. Mettere a lievitare per un'ora e mezza. A lievitazione avvenuta impastare di nuovo per un paio di minuti aggiungendo i semi di sesamo a piacere, dividerlo in due pezzi e stendere l'impasto con il matterello fino a quando si sentono i semi di sesamo sotto il matterello abbastanza sottili, mettere la sfoglia su carta forno e con un pennello per dolci spennellare leggermente di olio di oliva extravergine la superficie; con una spronella tracciare i crackers. Infornare a 180° per 15 minuti o fino a che i cracker non siano dorati. Si conservano in un cestino di vimini, coperti con un tovagliolo di carta.