LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Crackers di Chabba!!!!!

Ho visto questi crackers e ....subito ... mi è venuta voglia di farli!!!!



Difficoltà
media

Quantità
6 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Farina 00 - 500 g
- acqua tiepida - 240 g
- sale - 1 cucchiaino
- olio extrav. - 60 g
- strutto - 25 g
- lievito secco - 4 g

Preparazione

La preparazione di questi cracker mi è stata suggerita da una cara amica: Chabbona nel suo blog:Le padelle fan fracasso!!! Io ho usato l'impastatrice e ho messo nella sua ciotola la farina, il lievito, un pizzico di zucchero. Ho aggiunto l'acqua leggermente tiepida, l'olio e lo strutto morbido e il sale. Ho impastato prima dolcemente e poi più energicamente fino ad avere una bella pasta morbida. Ho coperto con un panno e messo al calduccio. Dopo circa 2ore e mezzo l'impasto era bello gonfio. Ho tirato la sfoglia, che potete fare sottilissima o più grossa. Aiutandovi con una rotella seghettata e con formine diverse tagliate la sfoglia come preferite. Potete anche aggiungere all'impasto dei semini di sesamo, di cumino o quello che preferite!!! Buccherellate con una forchetta la sfoglia e se li volete più salati li spolverizzate di sale. Mettere in forno a circa 190° fino alla cottura desiderata! Più o meno dorati!!!! E' un idea carina per avere dei crostini o per essere spalmati con delle cose sfiziose o semplicemente da mangiare al naturale!!!!!