

CRACKERS CON CAPPERI!

Preimpasto

Capperi! cod. 606	(50%)	500 gr	} 1000 gr di farine
Farina Frolla cod. 801	(50%)	500 gr	
Sale*	(1,5%)	15 gr	
Burro**	(15%)	150 gr	
Lievito di birra	(0,25%)	2,5 gr estate/(0,4%) 4 gr inverno	
Acqua	(43%)	430 gr	

*Capperi! è un preparato che per la presenza di erbe aromatiche, capperi, semi e sfarinati è caratterizzato da una sapidità intrinseca elevata e richiede per questo una minore quantità di sale aggiunto, con benefici dal punto di vista salutistico.

Impastare tutti gli ingredienti per 5/6 minuti in prima velocità, con temperatura finale del prodotto di 20/22 °C. Lasciare maturare per 16/24 ore a 26/28 °C.

Attenzione: il preimpasto sarà pronto quando arriverà ad una maturazione tale da non presentare più nessuna elasticità.

Strike

farina Frolla cod. 801	100 gr
burro (oppure olio)	(10%) 10 gr

Sabbiare velocemente i 2 ingredienti

Lavorazione finale

Fare 2 pieghe veloci a 4 (doppie) con l'inserimento dello strike (farina e grasso).

Stendere in teglia il pastone velocemente.

Bucherellare con apposito strumento e porzionare l'impasto.

Senza ulteriore lievitazione, avviare la cottura in 2 fasi: a 210° per 5 minuti a vapore, quindi a 160° per 15 minuti con scarico aperto.

**Nel caso si volesse sostituire il burro con olio vegetale, la percentuale di acqua deve essere ribilanciata da 380 a 400 gr.

