# SCHIACCIATINE

## SNACK SALATO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## IMPASTO SCHIACCIATINE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| GRANCRACKER | g 1.000 |
| ACQUA - 20-24°C | g 400 |
| OLIO D'OLIVA | g 80 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 50 |
| ROSMARINO SECCO | 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.