



GRANCRACKER 10

Preparato a base di ingredienti naturali, ideali per ottenere cracker e schiacciatine leggeri, friabili e gustosi.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080121

CLAIM

MODALITÀ D'USO

CRACKER

GRANCRACKER _____ 1000 g
acqua a 20-24°C _____ 300 g
olio di oliva _____ 150 g
lievito di birra _____ 30 g

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (planetaria).
Temperatura della pasta: 26-27°C
Lievitazione: 15 min. a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%
Cottura: 10 min. a 220-230°C.

PROCEDIMENTO - Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 12-14 minuti. Si otterrà una pasta di elevata consistenza.
Laminare l'impasto con sfogliatrice dando 8 pieghe a 3 e quindi lasciare riposare il "pastello" ottenuto per circa 10 minuti ben coperto e a temperatura ambiente.
Laminare nuovamente dando 2 pieghe a 3 infarinando uniformemente la superficie della pasta prima di dare le pieghe.
Spianare allo spessore di circa 1 millimetro e porre sulle teglie

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



precedentemente ingrassate.

Mettere in cella di lievitazione per 15 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%. Formare i cracker della misura desiderata utilizzando un tagliapasta, inumidire la superficie quindi bucare con bucafoglia e salare. Cuocere a 220-230°C per circa 10 minuti.

SCHIACCIATINE

GRANCRACKER _____ 1000 g
acqua a 20-24°C _____ 400 g
olio d'oliva _____ 80 g
lievito di birra _____ 50 g
rosmarino secco _____ 10 g

Tempo d'impasto: 10 min. (planetaria)

Temperatura della pasta: 26-27°C.

Puntatura: 15 minuti a 24-26°C.

Lievitazione: 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Cottura: 10 minuti a 220-230°C.

PROCEDIMENTO - Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti a 24-26°C quindi spianare allo spessore di circa 1 millimetro e porre su teglie precedentemente ingrassate. Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Formare le schiacciatine della misura desiderata utilizzando un tagliapasta, pennellare con olio, bucarle con bucafoglia, quindi salare. Cuocere a 220-230°C per circa 10 minuti.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti da forno.