



Cracker



Preparato per cracker

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Sale
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Cracker	10 kg
Acqua	5,5 l
Lievito	400 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Dividere l'impasto in pezzi da 600 g e fare riposare per 5 minuti.
Stendere allo spessore di 2/3 mm e mettere su teglia 60x40 oliata.
Oliare la superficie.
Bucare con buca sfoglia.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 30 minuti.
Cospargere con sale.
Infornare con vapore a 220°C per 10 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.