

Crackers con pasta madre



Una mia nuova passione è la pasta madre e tutto quello che c'è di contorno!

Navigando in rete e leggendo le varie ricette che si trovano su questo argomento, mi è balzata agli occhi la possibilità di fare, homemade, e anche in modo dignitoso i crackers, alleggerendoli anche un po' visto che ho pensato di sostituire l'olio al burro.

Esperimento direi riuscito, sono venuti davvero buoni!

Ve li racconto...

Ingredienti:

- 200 g di pasta madre non rinfrescata
- 100 g di farina (per noi farina integrale di farro)
- 35 g di acqua tiepida
- 20 g di olio
- 7 g di sale fino
- origano

Procediamo:

Primo passaggio, impasto la pasta madre diluendola con l'acqua e l'olio, aggiungo poi la farina e il sale e creo un impasto bello liscio.



A questo punto, stendo con il matterello la pasta su di un foglio di carta da forno, per avere i bordi il più regolare possibile ripiego i 4 lati del foglio in modo che si delineino i lati esterni.



Raggiunto uno spessore di circa 1-2 millimetri procedo a tagliare i crackers in quadrati il più regolare possibile, e con i rebbi della forchetta pratico qualche buco sulla superficie.

Spolvero ora sui i miei crackers un po' di origano e sale e metto in forno a 180° per circa 20 minuti, finchè non risultino croccanti e dorati.

Et voilà pronti, facili e buoni!