

SFOGLIE CROCCANTI

con IL PANE SCURO & CO.

IL PANE SCURO & CO.	1,000 kg
Olio EVO	0,100 kg
*Lievito	0,030 kg
Acqua ca.	0,500 l
Totale impasto	1,630 kg

* In alternativa al lievito di birra fresco, è possibile utilizzare lievito di birra secco tenendo conto del seguente fattore di conversione: ad ogni 0,030 kg di lievito di birra fresco corrispondono 0,010 kg di lievito di birra secco

Impasto: impastare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Temperatura impasto: ca. 25 °C

Riposo impasto: lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente in un contenitore di plastica abbastanza alto per 30 minuti, coperto con un telo di plastica

Lavorazione: stendere la pasta fino a raggiungere 1,5 mm di spessore e posizionarla su teglie. Con l'aiuto di una rotella tagliapasta, creare dei quadrati della dimensione desiderata

Topping: spennellare la superficie con olio e salare a piacimento, oppure spennellare con acqua e cospargerle sopra una miscela composta in egual misura dai seguenti semi: sesamo, lino, lino giallo, papavero, fiocchi d'avena e miglio. Infine salare a piacere

Lievitazione: ca. 45 minuti a temperatura ambiente coperti con un telo di plastica

****Cottura:** infornare a 210 °C e cuocere per ca. 13 minuti

Operazioni dopo cottura: una volta cotti e raffreddati, biscottare in forno a 130 °C per 10 minuti

*** I tempi e le temperature potrebbero variare a seconda della tipologia di forno utilizzato*

Arricchisci l'impasto con semi di finocchietto selvatico, fieno greco o un nonnulla di anice.

ABBINAMENTI:

Possono diventare una base croccante per interessanti amuse bouche. Si sposano bene con salumi speziati o affumicati, carpacci di pesce affumicato e stravaganti mousse di formaggi stagionati, germogli e micro-ortaggi.

Una croccante variazione all'interno del tuo cestino del pane!

