

# I crackers!!!!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



...che buoni i crackers...si ma quelli fatti in casa da me!

Questa ricetta già da un pò gira nella mia cucina pasticciona, ricetta presa dal blog della [gallinella](#) e ripresi poi qua anche dalla [Pippina](#)...

...un ottimo modo per utilizzare la pasta madre in eccesso e per avere sempre in casa qualcosa da sgranocchiare sotto ai denti, eheheheh!

Io ho utilizzato in parte farina 0, in parte farina integrale, ed il risultato è stato ottimo...ma da [lei](#), potete vederne anche altre varianti, tutte gustose e stuzzicose!

Io li adoro sgranocchiati con dei salumi o con un pezzettino di provola silana o caciotta...

..ma anche da soli non sono male!

...e voi??!

### Ingredienti:

200 gr lievito madre  
5 cucchiaini di olio d'oliva  
150 gr farina integrale  
100 gr farina 0  
120 gr acqua  
2 cucchiaini di sale fino  
semini di papavero o sesamo (quantità a piacere, io ne ho messo un paio di cucchiaini)



### Preparazione:

Ho mischiato le due farine col sale.

Nel bimby ho messo la pasta madre a pezzettini e l'acqua con l'olio, ed ho azionato 20 sec.vel.3.

Ho aggiunto i semini e le farine ed ho impastato a spiga per 1 minuto ...ho poi ripreso per un pochino l'impasto ancora a mano, ed ho fatto una palla, che ho lasciato a lievitare col taglio a croce in un luogo tiepido, per circa 3 orette.

**(senza bimby basta fare una fontana con le farine ed il sale e versarci la pasta madre sciolta nell'acqua con l'olio, ed impastare sinchè non si ottiene un impasto bello morbido e appena appiccicoso)**

Nel frattempo ho acceso il forno a 180°...

Ho ripreso l'impasto sulla spianatoia ben infarinata e col mattarello ho tirato una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro (bella sottile!). Con la rotella tagliapasta ho creato dei quadratini che ho poi bucherellato coi rebbi di una forchetta...

...li ho disposti ben distanziati su una teglia, e cotti per circa una decina di minuti, comunque sino a doratura.

Attenzione, curateli, altrimenti diventano troppo secchi...appena dorati devono essere!



Vi assicuro, sono davvero buonissimi e croccantissimi...si possono insaporire con varie erbe quali la salvia secca o fresca, il rosmarino, il timo, il peperoncino o altre spezie...si possono aggiungere semi di vario tipo, insomma, vi potete sbizzarrire per ottenere ogni volta degli stuzzichini diversi appetitosi, buoni e sani!

Approfitto di questo post per augurarvi buon fine settimana...io domani sarò a teatro a vedere il musical "La bella e la bestia"!!!

Ciao a tutti, alla prossima