

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

CRACKERGRISS

**Semilavorato professionale
per cracker e grissini**

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE



“ **FOCUS:**
Sala e guarnisci a piacere la superficie dei cracker e dei grissini con semi o spezie per renderli ancora più sfiziosi e stuzzicanti.

”



CRACKERGRISS

È un preparato completo per produrre con facilità e in breve tempo gustosi cracker e friabili grissini.

DOSI CONSIGLIATE PER CRACKERS:



CRACKERGRISS
kg 10

+



ACQUA
kg 4,5

+



OLIO D'OLIVA
g 800

+



LIEVITO
g 350

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 3 minuti in 1° velocità + 7 minuti in 2° velocità.
- Spezzare del peso adatto ad ogni teglia usata, arrotolare leggermente e far riposare per 15 minuti circa.
- Stendere con mattarello o sfogliatrice, mettere in teglia ben oleata, spennellare in superficie, bucare con buca sfoglia e salare.
- Far lievitare per 30 minuti quindi tagliare con rotella.
- Infornare con poco vapore e cuocere per 15 minuti a 190°C; tre minuti prima di sfornare aprire le valvole.

DOSI CONSIGLIATE PER GRISSINI STIRATI:



CRACKERGRISS
kg 10

+



ACQUA
kg 5,3

+



OLIO D'OLIVA
g 500

+



LIEVITO
g 300

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 7 minuti in 2° velocità.
- Adagiare l'impasto su una superficie ben oleata, allungarlo e allargarlo sino a 20 cm. Riposo: 30 minuti.
- Tagliare quindi con una spatola, in perpendicolare, pezzi di pasta larghi 1 cm, prenderli alle estremità, stirarli e posizionarli su teglie.
- Far lievitare per 30 minuti. Infornare a 180°C e cuocere per 10-15 minuti.

