



Crackers al lievito madre - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina



crackers - lenta lievitazione - lievito madre - snacks - spuntino - merenda - sostituto del pane - ufficio



Delle sorelle Simili.  
Mi ha invogliato un'amica del corso di panificazione con Adriano. [Lei, Monica](#) li fa spesso e mi ha



incoraggiato a provarli. L'ho subito ringraziata perché qui sono andati a ruba e l'odore per casa era veramente quel famoso "[profumo di lievito](#)" ...  
Da svenire!

Ingredienti:

300 g di lievito madre rinfrescato la sera precedente

60 g di burro morbido

30 g di strutto

250 g di farina

120 g di acqua

50 g di semi di sesamo o papavero o finocchio tostati (facoltativi e io non ne ho messi)

Lavorare tutto fino ad avere un impasto liscio e lasciare lievitare 3 ore o 4.

Tirare una sfoglia molto sottile e tagliarla a quadrati che bucherelliamo con i rebbi della forchetta.

In forno a 190° per 10 minuti.

Aggiungere i semi nell'impasto.

Per evitare che spostando nella teglia la pasta già sagomata, prima della cottura, si allunghino i pezzi, è meglio stenderla in teglia intera su carta forno e sagomarla soltanto dopo.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it