

LEVAIN ET BOULANGERIE

Crackers au levain et aux herbes séchées

Des crackers fins selon la recette de CarolAnn Leventhal. Ils utilisent le surplus d'un levain mûr, sans attendre que la pâte lève.

Auteur de la recette : CarolAnn Leventhal · King Arthur Baking

**TEMPS**

1 heure et 25 minutes ; cuisson : 20-25 minutes

QUANTITÉ

Environ 100 petits crackers

Méthode: Pétrissage, réfrigération, abaisse fine et cuisson

Saison et ingrédients: Toute l'année

Conservation: Laisser les crackers refroidir complètement, puis bien les emballer et les conserver jusqu'à une semaine à température ambiante. Les congeler pour les garder plus longtemps.

Ingrédients

- ❑ 227 g de levain non rafraîchi juste avant utilisation ou de surplus de levain
- ❑ 113 g de farine complète de blé blanc (King Arthur Golden Wheat Flour)
- ❑ ½ cuillère à café de sel marin en flocons
- ❑ 57 g de beurre doux à température ambiante
- ❑ 2 cuillères à soupe d'herbes séchées au choix, facultatif
- ❑ Huile pour badigeonner
- ❑ Gros sel, par exemple sel marin ou sel casher, pour parsemer

Peser les ingrédients indiqués en grammes ; mesurer les flocons de sel avec une cuillère à café et les herbes avec une cuillère à soupe.

Matériel

- ❑ Une balance de cuisine, un saladier, un rouleau, du papier cuisson, deux plaques, un couteau ou une roulette à pizza et une fourchette.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Crackers au levain et aux herbes séchées / suite

Préparation

1. Pétrir et réfrigérer

Mélanger le levain, la farine, le sel, le beurre et les herbes pour obtenir une pâte lisse et non collante. Diviser en deux et former deux rectangles plats. Couvrir de film et réfrigérer de 30 minutes à environ 2 heures, jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

2. Étaler

Préchauffer le four à environ 175°C (350°F). Fariner légèrement le papier cuisson, le rouleau et la pâte. Étaler chaque moitié uniformément sur environ 1,6 mm d'épaisseur (1/16 de pouce), puis la transférer avec le papier sur une plaque.

3. Découper et piquer

Badigeonner d'huile, parsemer de gros sel et découper en carrés d'environ 3,2 cm de côté (1¼ pouce). Piquer chacun plusieurs fois à la fourchette. Préparer la seconde moitié de la même façon.

4. Cuire et laisser refroidir

Cuire 20-25 minutes, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. À mi-cuisson, intervertir les plaques du haut et du bas et les tourner d'avant en arrière. Sortir du four et poser les plaques sur une grille pour laisser refroidir.

Conseils

Les herbes sont facultatives ; les choisir selon ses goûts.

Piquer à la fourchette limite le gonflement des crackers pendant la cuisson.

Pour servir

Servir avec du houmous.

À la loupe

Une pâte fine, moins d'humidité, plus de croquant

Le levain apporte ici de la farine, de l'eau et de la saveur ; la pâte n'a pas besoin de lever comme un pain. L'étaler très finement facilite la perte d'humidité au four. Une faible teneur en eau rend les crackers croustillants : laissez-les donc refroidir complètement avant de les enfermer dans une boîte.

