

ZAKWAS I WYPIEKI

Krakersy na zakwasie z suszonymi ziołami

Cienkie krakersy według przepisu CarolAnn Leventhal. Wykorzystasz do nich nadwyżkę dojrzałego zakwasu; nie trzeba czekać na wyrastanie ciasta.

Autor przepisu: CarolAnn Leventhal · King Arthur Baking



CZAS

1 godzina i 25 minut; pieczenie: 20-25 minut

PORCJA

Okolo 100 małych krakersów

Metoda: Zagniatanie, chłodzenie, cienkie wałkowanie i pieczenie

Sezon i surowiec: Przez cały rok

Przechowywanie: Szczelnie zapakowane, całkowicie wystudzone krakersy przechowuj do tygodnia w temperaturze pokojowej. Na dłużej zamroź.

Składniki

- 227 g zakwasu bez dokarmiania bezpośrednio przed użyciem lub jego nadwyżki
- 113 g pełnoziarnistej mąki z jasnej odmiany pszenicy (King Arthur Golden Wheat Flour)
- ½ łyżeczki soli morskiej w płatkach
- 57 g niesolonego masła w temperaturze pokojowej
- 2 łyżki wybranych suszonych ziół, opcjonalnie
- Olej do posmarowania
- Gruba sól, np. morska lub koszerne, do posypania

Składniki podane w gramach zważ; sól w płatkach i zioła odmierzyć łyżeczką oraz łyżką.

Sprzęt

- Waga kuchenna, miska, wałek, papier do pieczenia, dwie blachy, nóż lub radełko do pizzy i widelec.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 1

RECEPTURA ONLINE

Krakersy na zakwasie z suszonymi ziołami / ciąg dalszy

Przygotowanie

1. Zagnieć i schłódź

Połącz zakwas, mąkę, sól, masło i zioła w gładkie, nieklejące ciasto. Podziel na pół i uformuj dwa płaskie prostokąty. Przykryj folią i chłódź od 30 minut do około 2 godzin, aż ciasto stwardnieje.

2. Rozwałkuj

Rozgrzej piekarnik do około 175°C (350°F). Lekko oprósz mąką papier do pieczenia, wałek i ciasto. Każdą część rozwałkuj równomiernie na grubość około 1,6 mm (1/16 cala), a następnie przenieś z papierem na blachę.

3. Pokrój i nakłuj

Posmaruj olejem, posyp grubą solą i pokrój na kwadraty o boku około 3,2 cm (1¼ cala). Każdy nakłuj kilka razy widelcem. Tak samo przygotuj drugą część ciasta.

4. Upiecz i ostudź

Piecz przez 20-25 minut, aż brzegi zaczną się rumienić. W połowie pieczenia zamień blachy miejscami, góra-dół, i obróć je przodem do tyłu. Wyjmij i pozostaw blachy na kratce do studzenia.

Wskazówki

Zioła są opcjonalne; wybierz je według własnego smaku.

Nakłuwanie widelcem ogranicza puchnięcie krakersów podczas pieczenia.

Jak podawać

Podawaj z hummusem.

Pod lupą

Cienkie ciasto, mniej wilgoci, więcej chrupkości

Zakwas wnosi tu mąkę, wodę i smak; ciasto nie potrzebuje wyrastania takiego jak chleb. Bardzo cienkie rozwałkowanie ułatwia utratę wilgoci w piekarniku. Niska zawartość wody nadaje krakersom chrupkość, dlatego przed zamknięciem ich w pojemniku pozwalamy im całkowicie wystygnąć.

