

ЗАКВАСКА И ВЫПЕЧКА

Крекеры на закваске с сушёными травами

Тонкие хрустящие крекеры по рецепту Кэрол Энн Левенталь. Для них можно использовать излишки зрелой закваски: подкармливать её перед замесом и ждать подъёма теста не нужно.

Автор рецепта: CarolAnn Leventhal · King Arthur Baking



ВРЕМЯ

1 час и 25 минут; выпекание: 20-25 минут

КОЛИЧЕСТВО

Около 100 небольших крекеров

Способ приготовления: Замес, охлаждение, тонкая раскатка и выпечка

Сезон и выбор продуктов: Круглый год

Хранение: Полностью остудите крекеры, затем упакуйте герметично. Храните при комнатной температуре до недели или заморозьте для более длительного хранения.

Ингредиенты

- ☐ 227 г зрелой закваски без предварительной подкормки, в том числе её излишков
- ☐ 113 г цельнозерновой муки из белозёрной пшеницы (King Arthur Golden Wheat Flour)
- ☐ ½ ч. л. морской соли в хлопьях
- ☐ 57 г несолёного сливочного масла комнатной температуры
- ☐ 2 ст. л. сушёных трав по вкусу, по желанию
- ☐ Растительное масло для смазывания
- ☐ Крупная соль, например морская или кошерная, для посыпки

Ингредиенты, указанные в граммах, взвешивайте; соль в хлопьях отмеряйте чайной ложкой, травы - столовой.

Инвентарь

- ☐ Кухонные весы, миска, скалка, бумага для выпечки, два противня, нож или роликовый нож для пиццы и вилка.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 1

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ

Крекеры на закваске с сушёнными травами / продолжение

Приготовление

1. Замесите и охладите тесто

Соедините закваску, муку, соль, сливочное масло и травы. Замесите гладкое тесто, которое не липнет к рукам. Разделите пополам и сформируйте два плоских прямоугольника.

Накройте плёнкой и уберите в холодильник на время от 30 минут до примерно 2 часов, пока тесто не станет плотным.

2. Раскатайте

Разогрейте духовку примерно до 175°C (350°F). Слегка присыпьте мукой бумагу для выпечки, скалку и тесто. Раскатайте каждую часть равномерно, до толщины около 1,6 мм (1/16 дюйма). Перенесите на противень вместе с бумагой.

3. Нарежьте и наколите

Смажьте тесто растительным маслом, посыпьте крупной солью и нарежьте квадратами со стороной около 3,2 см (1¼ дюйма). Наколите каждый крекер вилкой в нескольких местах. Так же подготовьте вторую часть теста.

4. Испеките и остудите

Выпекайте 20-25 минут, пока края не начнут румяниться. В середине выпекания поменяйте противни местами между верхним и нижним уровнями и поверните на пол-оборота.

Поставьте противни на решётку и дайте крекерам остыть.

Примечания

Травы добавлять необязательно; выберите их по вкусу.

Проколы вилкой помогают крекерам меньше вздуться при выпекании.

Как подавать

Подавайте с хумусом.

Под микроскопом

Тонкое тесто, меньше влаги, больше хруста

Закваска здесь добавляет муку, воду и вкус; подъёма, как у хлеба, не требуется. Тонко раскатанное тесто легче теряет влагу в духовке. Именно низкое содержание влаги делает крекеры хрустящими, поэтому перед укладкой в закрытый контейнер им дают полностью остыть.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 2

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ