

ЗАКВАСКА Й ВИПІЧКА

# Крекери на заквасці із сушеними травами

Тонкі крекери за рецептом CarolAnn Leventhal. Використайте надлишок зрілої закваски, який відбирають під час підживлення. Чекати, доки тісто підніметься, не потрібно.

Автор рецепта: CarolAnn Leventhal · King Arthur Baking



ЧАС

1 година й 25 хвилин; випікання: 20-25 хвилин

КІЛЬКІСТЬ

Приблизно 100 невеликих крекерів

**Спосіб приготування:** Замішування, охолодження, тонке розкачування й випікання

**Сезон та інгредієнти:** Протягом року

**Зберігання:** Повністю остудіть крекери та герметично запакуйте. Зберігайте за кімнатної температури до тижня. Для тривалішого зберігання заморозьте.

## Інгредієнти

- 227 г зрілої закваски, не підживленої перед використанням, або надлишку, відібраного під час підживлення
- 113 г цільозернового борошна з білої пшениці (King Arthur Golden Wheat Flour)
- ½ ч. л. морської солі пластівцями
- 57 г несолоного вершкового масла кімнатної температури
- 2 ст. л. сушених трав на вибір, за бажанням
- Олія для змащування
- Крупна сіль, наприклад морська або кошерна, для посипання

Інгредієнти, зазначені в грамах, зважуйте; сіль пластівцями відміряйте чайною ложкою, трави - столовою.

## Обладнання

- Кухонні ваги, миска, качалка, папір для випікання, два дека, ніж або роликовий ніж для піци та виделка.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Джерела та історія на сайті Fermentarnia  
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Крекери на заквасці із сушеними травами / продовження

## Приготування

### 1. Замісіть і охолодіть

Змішайте закваску, борошно, сіль, масло й трави та замісіть гладке тісто, яке не липне до рук. Розділіть навпіл і сформуєте два пласкі прямокутники. Накрийте плівкою та поставте в холодильник від 30 хвилин до приблизно 2 годин, доки тісто не стане щільним.

### 2. Розкачайте тісто

Розігрійте духовку приблизно до 175°C (350°F). Злегка присипте борошном папір для випікання, качалку й тісто. Рівномірно розкачайте кожну частину до товщини близько 1,6 мм (1/16 дюйма). Перенесіть разом із папером на деко.

### 3. Наріжте й наколіть

Змастіть олією, посипте крупною сіллю та наріжте квадратами зі стороною близько 3,2 см (1¼ дюйма). Кожен кілька разів наколіть виделкою. Так само підготуйте другу частину тіста.

### 4. Випечіть і остудіть

Випікайте 20-25 хвилин, доки краї не почнуть рум'янитися. Посеред випікання поміняйте верхнє й нижнє дека місцями та розверніть кожне на 180°. Дістаньте й поставте дека на решітку для охолодження.

## Поради

Трави додавати необов'язково; виберіть їх на свій смак.

Проколи виделкою допомагають крекерам менше здуватися під час випікання.

## Як подавати

Подавайте з хумусом.

## Під мікроскопом

### Тонке тісто, менше вологи, більше хрусткості

Закваска тут додає борошно, воду й смак; підйому, як у хліба, не потрібно. Тонко розкачане тісто легше втрачає вологу в духовці. Саме низький вміст вологи робить крекери хрусткими, тому перед пакуванням у закритий контейнер їм дають повністю охолонути.

*Natalia Horbach*

