

Crackers al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 280 g di farina
- 35 g di olio EVO
- 140 g di acqua fredda
- 1 cucchiaino di sale
- Pepe q.b.
- Semi a piacere per prodotti da forno q.b.

Procedimento

Grattugiate il Pecorino Toscano DOP stagionato e mettetelo da parte. In una ciotola grande unite farina, sale, pepe e semi, mescolate bene. Aggiungete il Pecorino Toscano DOP grattugiato e continuate a mescolare. Versate 130 g di acqua e 25 g di olio e impastate fino a ottenere un impasto liscio e morbido da lasciar riposare in frigo per circa 30 minuti. Dopodiché accendete il forno a 200 °C e, con l'aiuto di due fogli di carta forno stendete l'impasto con il mattarello fino a renderlo abbastanza sottile. Ricavate dei quadrati dall'impasto e bucateli con una forchetta, in modo da lasciar fuoriuscire il vapore in cottura. Mescolate l'acqua e l'olio rimasti e utilizzateli per spennellare leggermente ogni quadrato. Infornate per 10 minuti, poi azionate il grill e spostate la teglia in alto per altri 2 minuti. Appena la superficie dei cracker risulterà dorata, sfornate.

