Crackers veloci multicereali

"…Ambrogio…ho un leggero languorino! Ma la mia non è proprio fame…è più voglia di qualcosa di buono!!!!!…"
Ricordate questa pubblicità?
Ecco, ieri è andata più o meno così!
Sì che di crackers in casa ne avevo ma…non erano loro quelli che cercavo, semplici crackers integrali, buoni per carità ma non BBBBUONI come li volevo io!
Cercavo qualcosa di più saporito, stuzzicante, sgranocchioso e poi con le mani in fermento avevo bisogno di pasticciare qualcosa.
Mi sono ricordata che qualche tempo fa avevo adocchiato una ricettina di crackers veloci veloci ed ero convinta di aver scritto la ricetta da qualche parte..ma dove?
Perchè tanto succede sempre che quando cerchi una cosa miracolosamente sparisce e altrettanto miracolosamente ricompare quando non ne hai più bisogno.
Capita anche a voi lo stesso o sono solo io un po' fantozziana?!?!?
Per farla breve, dopo aver cercato invano per un buon quarto d'ora questo famoso fogliettino/file ho deciso che avrei fatto di testa mia.
Di una cosa ero sicura: niente lievito!
Erano veloci proprio per questo.
In dispensa un bel pacco di farina multicereali non chiedeva altro che essere utilizzato, anzichè continuare a far bella mostra inutilmente sullo scaffale (al solito, faccio scorte da reggimento e poi me ne dimentico)…perfetto, aggiudicata la farina.
Uova…no, altrimenti che crackers sono?
Burro…strutto…olio…stavolta proviamo con lo strutto…poco!
Acqua o latte per impastare? mhhh, nell'indecisione…visto che "in medio stat virtus"…direi cinquanta e cinquanta e l'accendiamo!
E poi, anche se nella farina ce ne sono già, ancora un po' di semini ci stanno proprio bene.
Ok, appuntato tutto…si parte!
Per essere stata una prova…peccato non averne fatti di più!!!!! O forse meglio così

altrimenti sarebbero spariti anche quelli.

Crackers veloci multicereali

Print
Prep time
45 mins
Cook time
15 mins
Total time
1 h

Author: Federica
Recipe type: Stuzzichini
Serves: 6-8
Ingredienti

- 200 gr di farina per pane multicereali
- 100 gr di farina 00
- 50 gr di strutto
- semi vari a piacere (ho usato sesamo bianco e semi di papavero)
- 100 ml di acqua
- 100 ml di latte
- sale

Procedimento

1. Riunire insieme le farine con un pizzico di sale.
2. Aggiungere lo strutto morbido a pezzetti, il latte e l’acqua (potrebbero non essere tutti necessari, dipende dalle farine) e impastare bene fino ad ottenere una pasta liscia, morbida ma non appiccicosa.
3. Formare una palla, coprire con della pellicola e lasciar riposare una mezz’oretta a temperatura ambiente.
4. Sulla spianatoia leggermente infarinata stendere la pasta in una sfoglia sottile.
5. Ritagliare dei triangoli (o altra forma a piacere) con una rotella e sistemare man mano i crackers sulla placca del forno foderata di carta forno.

6. Non essendoci lievito non crescono granchè, quindi è possibile mettere i crackers anche abbastanza ravvicinati senza problemi.
7. Spennellare con un po’ d’acqua (se preferite olio o emulsione olio-acqua), spolverare con un pizzico di sale e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti, fino a che risulteranno belli dorati.
8. Lasciar raffreddare i crackers su una gratella e conservarli (se necessario…!!) ben chiusi in una scatola di latta.

Un bacio a tutti, alla prossima…