

Crackers alla birra con lievito madre: I ♥ white!



“Ogni cosa è un colore. Ogni emozione è un colore. Il silenzio è bianco. Il bianco infatti è un colore che non sopporto: non ha confini. Passare una notte in bianco, andare in bianco, alzare bandiera bianca, lasciare il foglio bianco, avere un capello bianco... Anzi, il bianco non è neanche un colore. Non è niente, come il silenzio. Un niente senza parole e senza musica. In silenzio: in bianco.”

[da “Bianca come il latte, rossa come il sangue” di Alessandro D’Avenia]

Quanto vi calza quest’affermazione?

A me per nulla, neanche il fatto che il bianco sia un “non colore”!

Perché in realtà è la somma di tutti i colori.

Il bianco forse non ha confini ma a differenza del nero che mi angoscia e spaventa, il bianco mi emoziona, mi dà respiro, mi dà luce, mi dà speranza.

Una pagina bianca è lì pronta ad accogliere qualunque tratto e ci sono momenti in cui vorrei che la mia vita tornasse ad essere una pagina candida su cui tracciare

linee colorate.

Linee ben diverse da quelle che l'hanno solcata fino ad ora.

Colori più vivi e caldi.

Sogni da realizzare.

Storie con un futuro.

Il bianco **NON** è silenzio.

E se lo fosse, non sarebbe muto.

Perché il silenzio può a volte essere più assordante della musica.

Il silenzio può voler dire più di mille parole.

Basta ascoltarlo...con il cuore!

E se ora rompiamo il silenzio...bianco...con uno sfizioso sgranocchio "cracker"oso, che ne dite?

In realtà quella di oggi è una ricetta-non ricetta, uno stuzzicante sistema di "riciclo" pasta madre quando gli "scarti" si accumulano al rinfresco.

Ho scoperto questo trucchetto in rete un bel po' di tempo fa ma...misteri del web...al link che avevo salvato non c'è più la ricetta originale bensì un'altra che prevede l'uso del lievito chimico.

Onde per cui, se siete sprovvisti di LM, potete sempre ricorrere al trucchetto di riserva e godervi ugualmente i vostri crackers croccantosi.

Unico avvertimento: raddoppiate le dosi, creano dipendenza!



Crackers alla birra con lievito madre

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	30 minuti
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti

- 75 gr di farina 0
- 50 gr di farina multi cereali
- 25 gr di farina integrale
- 90 gr di LM avanzato dai rinfreschi
- 60-70 ml di birra (io ho usato la Guinness)
- 25 ml di olio evo
- 4 gr di sale

Procedimento

1. Sciogliere il lievito madre nella birra: la quantità dipende dal grado di

assorbimento delle farine usate.

2. Aggiungere le farine setacciate e impastare leggermente, quindi unire l'olio e il sale e continuare a lavorare fino a che l'impasto risulta liscio ed omogeneo. La consistenza dev'essere leggermente più soda di quella della pasta per la pizza e non deve essere appiccicare.

3. Se l'impasto dovesse aver preso elasticità, lasciarlo riposare una mezz'oretta.

4. Stendere l'impasto sottile con il mattarello o, meglio, con la macchinetta per la pasta e trasferire le sfoglie direttamente sulla placca foderata di carta forno.

5. Con una rotella dentellata o con un coltello affilato ritagliare i crackers direttamente nella teglia: non è necessario separarli, lo si potrà fare agevolmente una volta cotti.

6. Bucherellare i crackers con in rebbi di una forchetta per evitare la formazione di bolle in cottura, spolverarli con un pizzico di sale (io ho usato il fleur de sal) e infornare a 180°C per circa 10-20 minuti (secondo lo spessore), fino a che la superficie risulterà leggermente dorata.

7. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia, se resistete all'assalto immediato.

Note

Per la versione con lievito istantaneo per torte salate, sostituire il LM con 60 gr di farina 0 portando la birra a circa 90 ml e aggiungere 1 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate (5 gr circa).



Buono snack e buona settimana a tutti ^_^

Federica