Cracker Pomodoro & Formaggio



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio in Polvere: q.b.
- Avena in Fiocchi: 50 gr
- Cucchiaio di paté di pomodori secchi sott'olio: 1
- Farina Semintegrale: 250 gr
- Formaggio tipo Parmigiano: 30 gr
- Olio extravergine di oliva: 60 gr
- Peperoncino: q.b.
- Rosmarino Fresco: q.b.
- Sale & Pepe: q.b.
- Semi di lino: 2 cucchiai

Preparazione

In una ciotola versare la farina semintegrale, l'avena in fiocchi e l'olio, quindi mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere nella ciotola il resto degli ingredienti: le spezie, i semi di lino, il patè di pomodori secchi, il formaggio, infine mescolare e disporre il composto a fontana.

All'interno della fontana versare la **polpa fine Pomì** e iniziare a mescolare con una forchetta inglobando la farina.

Impastare leggermente con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Stendere il composto su un foglio di carta forno, fino ad ottenere una sfoglia di 3-4mm.

Versare sulla sfoglia 1 cucchiaio di olio evo, 2 di salsa Pomì e una presa di sale grosso.

Con un cucchiaio o un pennello da cucina spalmare in modo uniforme su tutta la superficie.

Tagliare delle strisce con una rotella da pizza ed infornare a 180° per 20/ 25minuti

Far raffreddare bene prima di servire.

Cottura: 20 minuti
Preparazione: 15 minuti

For this recipe we used:

Polpa Fine 150 ml

