Pomì
O Così. O Pomì.

Crackers alla pizza



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 100 gr
- Farina 0: 250 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: un cucchiaino
- Olio extra vergine di oliva: 75 gr
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Pepe neo: q.b.
- Sale: 5 gr

Emulsione

- Acqua: un cucchiaio
- Olio extra vergine di oliva: due cucchiai
- Sale: q.b.

Preparazione

I **crackers alla pizza** sono troppo buoni! Io ne vado matta fin da piccola, ricordo che al supermercato obbligavo i miei genitori a comprarli sempre, ne mangiavo un sacco. Ora ovviamente li preparo in casa, si fanno in 10 minuti e via in forno, sono croccanti e gustosissimi, uno tira l'altro, sono irresistibili!

I crackers alla pizza sono semplicissimi e veloci da preparare, potete sia impastare gli ingredienti a mano che usare un'impastatrice. Mettete in una ciotola la farina, l'acqua a temperatura ambiente, l'olio extra vergine di oliva, la ***Passata di Pomodoro Pomì***, il parmigiano grattugiato, sale, pepe, origano, il lievito e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto omogeneo e non appiccicoso.

Stendete l'impasto con un matterello ad uno spessore di circa 2mm, deve essere abbastanza sottile. Con una rotella dentata, o con un semplice coltello, ritagliate dei quadratini e metteteli su di una teglia rivestita da carta da forno.

Mescolate un cucchiaio di acqua con due di olio e spennellate questa emulsione sulla superficie di tutti i crackers alla pizza. Mettete sopra i salatini qualche pizzico di sale e bucherellateli poi con i rebbi di una forchetta.

Infornate i crackers alla pizza in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti, dovranno risultare ben dorati.

A cottura ultimata, lasciate raffreddare completamente i crackers alla pizza e poi gustateli in tutta la loro bontà!

For this recipe we used:

Passata Classica 25 gr

