

Sue Quinn
fotografie: Deirdre Rooney

cracker

+
LA RICETTA DI
CULTO AMERICANA
DEL
**GRAHAM
CRACKER**

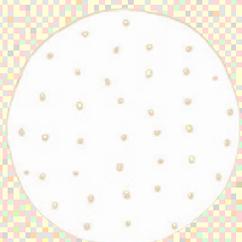
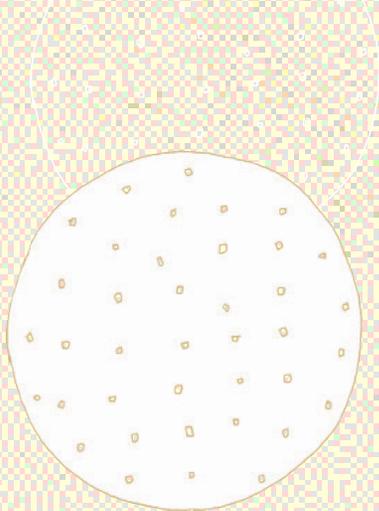
PICCOLI SPUNTINI


Guido Tommasi Editore
dal 1999

home made ★
★



SOMMARIO



CRACKER AL NATURALE

Cracker all'acqua, la base.....	8
Cracker all'acqua aromatizzati	10
Matza.....	12
Cracker alla crème fraiche	14

CRACKER CON SEMI

Cracker con semi	16
Cracker con semi e formaggio.....	18
Cracker 100% semi	20
Cracker giapponesi con riso e sesamo	22
Cracker cashew	24
Lavash al carvi & sesamo nero.....	26
Cracker alle noci.....	28

CRACKER AL FORMAGGIO

Cracker al formaggio fuso	30
Galette al parmigiano & bacon	32
Frollini al bleu & fichi.....	34
Cracker al caprino & rosmarino	36

CRACKER DI CEREALI

Galette d'avena	38
Cracker di frumento ai pomodori secchi	40
Cracker di farro & datteri	42
Pane croccante di segale	44
Cracker di quinoa & riso	46
Cracker di semola all'olio di tartufo	48
Cracker di ceci al dukkah.....	50
Tortilla speziata	52

EXTRA

Grissini	54
Dip per cracker	56

CRACKER DOLCI

Graham cracker.....	58
Croccanti al sesamo con anacardi & datteri.....	60
Croccanti al miele	62
Cracker ai mirtilli.....	64
Croccanti con zucchero & spezie.....	66
Cracker al cioccolato & caramello salato	68
Cracker dolci all'olio d'oliva	70



Ingredienti semplicissimi

I cracker sono molto più di una semplice base da farcire! Preparati con gli ingredienti giusti, sono così saporiti da poter essere gustati al naturale.

Farine

La **farina di frumento bianca** deriva dai chicchi di grano senza germoglio e senza crusca. Per cracker dalla consistenza leggera.

La **farina di grano integrale** è prodotta dalla macinazione di chicchi di grano interi, con crusca e germe.

La **farina di farro** ha un gusto di nocciola. Cotta al forno, permette di ottenere una consistenza friabile. È disponibile nelle varianti bianca e integrale. Contiene glutine.

La **farina di riso** è a base di riso crudo macinato. Buona

alternativa priva di glutine.

Dalla **farina di segale** si ottengono cracker densi e ricchi di gusto, di colore scuro. Spesso è associata alla farina di frumento per una consistenza più leggera.

Molto fine, la **farina di grano saraceno** ha un gusto caratteristico e pronunciato, leggermente amaro e di nocciola. Non contiene glutine.

La **farina di ceci** è ricavata a partire da ceci macinati. Con il suo gusto forte, è più adatta per la preparazione di cracker salati. Non contiene glutine.

Prodotta a partire dal riso glutinoso a chicco corto, la **farina di riso glutinoso** dà una consistenza densa ed elastica. Non contiene glutine.

Nelle ricette dei cracker, potete sostituire 2 o 3 cucchiaini di farina classica con **farina di frutta a guscio** (per esempio farina di castagne).

Semi, frutta a guscio, cereali e leguminose

Per dare sapore ai vostri cracker, niente di meglio dei **semi**: girasole, zucca, sesamo, carvi, chia, lino, papavero, la scelta non manca. Lasciateli a bagno in acqua per tutta la notte, asciugateli e aggiungeteli interi alla pasta o sulla superficie prima della cottura in forno. Potete anche tostarli a secco in una padella fino a quando sprigionano il loro aroma, macinarli in un robot da cucina o un macinacaffè e aggiungerli alla farina.

La frutta a guscio arricchisce magnificamente i cracker: mandorle, arachidi, anacardi, nocciole... Tostatela a secco in padella o in forno, tritatela grossolanamente e aggiungetela alla pasta oppure premetela bene sulla superficie dei cracker prima di cuocerli. Potete anche passarla al mixer fino a ottenere una pasta da aggiungere all'impasto prima di stenderlo. Per preparare cracker al gusto di

nocciola, niente di meglio di oli e farine derivanti da frutta a guscio (olio di noci, farina di castagne...).

I cereali e le leguminose conferiscono ai cracker un gusto saporito: chicchi di grano e di farro, ceci, orzo perlato, riso ecc. Fateli bollire fino a quando sono morbidi, passateli al mixer e aggiungeteli alla pasta.

La quinoa e l'amaranto oppure i cereali possono essere aggiunti crudi. Per un tocco croccante, mescolate semola (farina di grano duro macinata grossolanamente) e farina di grano tenero.

Per **cracker senza glutine**, le possibilità sono molte. Provate le farine senza glutine elencate a fianco.



Latticini e uova

Nelle ricette di questo libro ho utilizzato **uova grandi** e **burro non salato** per controllare la quantità di sale aggiunta.

Il latticello, dal latte leggermente fermentato, permette di ottenere cracker più leggeri. Se non lo trovate, preparatelo da soli mescolando

succo di limone e latte, nella proporzione di 250 ml di latte per 1 cucchiaino di succo di limone.

La tecnica per un buon cracker

Per cracker gustosi basta stendere la pasta in modo uniforme, in una sfoglia sottilissima.

Come stendere la pasta

1. Ritagliate due fogli di carta forno della stessa dimensione della vostra teglia. Se la ricetta lo prevede, spolverizzate leggermente di farina i due fogli e la pasta. Mettete quest'ultima al centro di un foglio e schiacciatela leggermente con la mano. Ricoprite con l'altro foglio di carta, con il lato infarinato verso il basso.

2. Mettete il matterello al centro della pasta e stendete dolcemente allontanandolo da voi. Riportate il matterello al centro e stendete la pasta verso di voi, con un movimento regolare e una pressione leggera. Per stendere la pasta in modo uniforme, girate regolarmente di 90° la carta con la pasta. Se la carta forma delle pieghe, staccate la parte piegata e lisciatela prima di continuare.

3. Stendete la pasta a circa 3 mm (utilizzate come riferimento un oggetto di questo spessore). Staccate delicatamente il foglio superiore partendo da un angolo. Incidete la pasta con un coltello affilato o una rotella per pizza, quindi fate scivolare sulla teglia del forno la carta con la pasta. Potete anche ricavare i cracker della forma desiderata e disporli con una spatola sulla teglia rivestita di carta forno.



Alcuni trucchi per cracker perfetti

1. La pasta per cracker, ben avvolta nella pellicola, può essere conservata in frigorifero per due-tre giorni prima di essere stesa.

2. Fate attenzione a non lavorare troppo a lungo la pasta, soprattutto se utilizzate un robot da cucina, altrimenti il glutine rischia di svilupparsi troppo e i vostri cracker saranno duri.

3. Se la pasta è un po' appiccicosa, non aggiungete troppa farina. La farina di segale, per esempio, all'inizio dà una pasta molto collosa, che diventa più soda man mano che la lavorate.

4. Non dimenticate di bucherellare i cracker con una forchetta quando la ricetta lo richiede, altrimenti si gonfieranno in cottura.

5. Per garantire una cottura uniforme, girate la teglia del forno, preferibilmente a metà cottura (potete farlo anche più spesso).

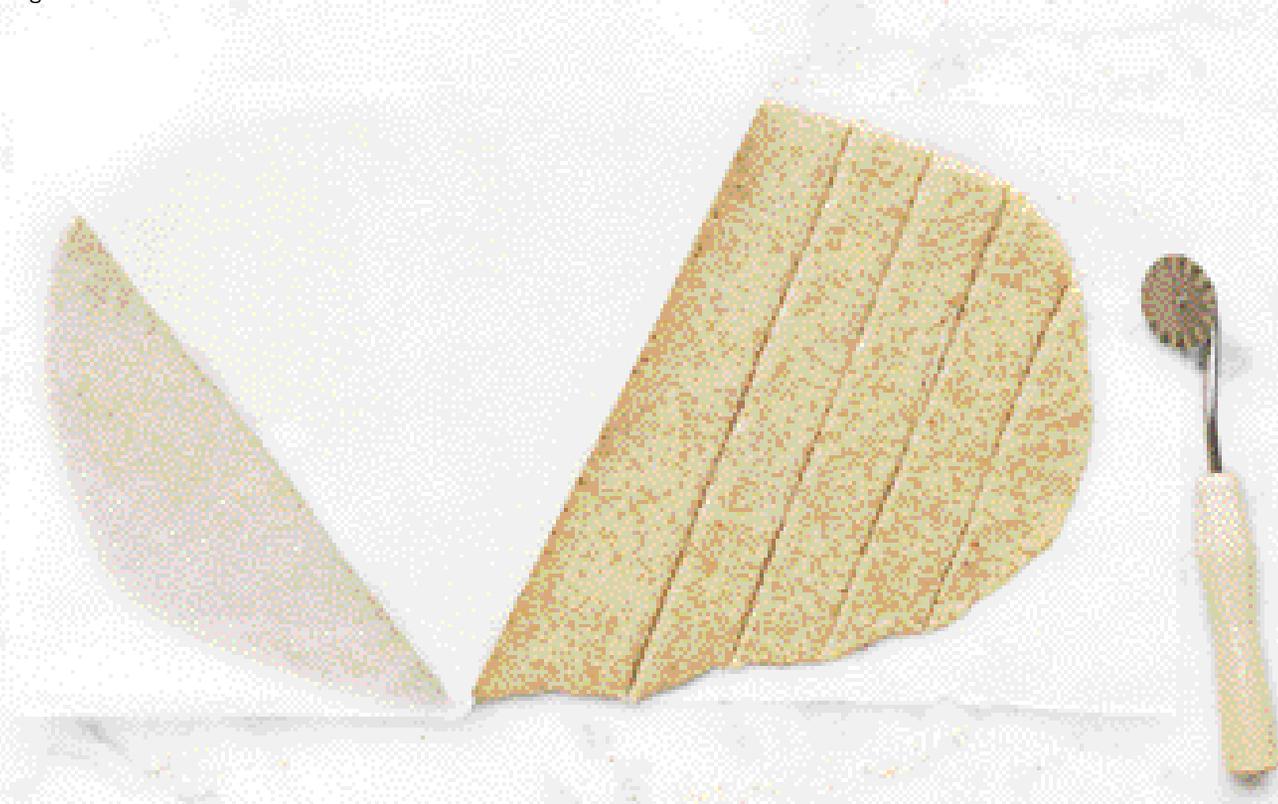
Nella maggior parte dei forni infatti la distribuzione del calore non è omogenea.

6. I cracker, conservati in un contenitore o in una confezione ermetica, si manterranno freschi per almeno una settimana. Per far tornare croccanti i cracker rafferma, distribuiteli su una teglia e infornateli a 200°C per 2-3 minuti.

7. C'è chi preferisce i cracker molto croccanti e chi li predilige più morbidi. Regolate il tempo di cottura in base ai vostri gusti.

8. Dopo averli sfornati, fate riposare i cracker sulla teglia di cottura per qualche minuto, quindi metteteli su una gratella metallica per farli raffreddare. In questo modo saranno più croccanti.

9. I tempi di cottura sono dati a titolo indicativo; sorvegliate i cracker mentre sono in forno perché possono bruciare molto in fretta. Sfornateli un po' prima del previsto se vi sembra che diventino troppo seuri.



CRACKER ALL'ACQUA

I CRACKER DI BASE AL SALE

**80 g di farina di frumento
bianca**
+ un po' per il piano di lavoro
**¼ di cucchiaino di cristalli di
sale marino o di fleur de sel + un
po' (facoltativo) per la finitura**
1 cucchiaino e ½ di olio
circa 3 cucchiai d'acqua tiepida

1. Preriscaldate il forno a 180°C e rivestite la teglia di carta forno. Mettete la farina e il sale in una ciotola. Aggiungete l'olio mescolando bene, quindi l'acqua. Mescolate con cura per ottenere una pasta liscia e morbida.

2. Mettete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e impastate per 5 minuti. Se diventa collosa, spolverizzatela con un po' di farina, e stendetela a uno spessore di 5 mm. Piegatela in due una prima volta, poi una seconda; otterrete così dei cracker croccanti e friabili. Stendete ancora la pasta a uno spessore di 2-3 mm.

3. Con un tagliabiscotti rotondo o un bicchiere ricavate i cracker di 6 cm di diametro e disponeteli sulla teglia del forno usando una spatola. Raccogliete i ritagli di pasta, formate una palla e stendetela, quindi ricavate altri cracker; ripetete l'operazione fino a esaurimento della pasta.

4. Bucherellate i cracker con una forchetta. Spennellateli d'acqua, spolverizzateli con i cristalli di sale (facoltativo) e premete delicatamente sulla superficie. Cuocete per 10 minuti, o fino a quando i cracker sono leggermente dorati, girando la placca a metà cottura. Fate scivolare la carta forno con i cracker su una gratella e lasciate raffreddare.

Straordinariamente semplici e molto croccanti, ecco i cracker di base. Arricchiteli con formaggio o con la farcitura che preferite, oppure spalmateli semplicemente di burro salato.



CROCCANTI CON ZUCCHERO & SPEZIE

75 g di zucchero semolato
1 cucchiaio di cannella
in polvere
¼ di cucchiaino di zenzero
in polvere
½ cucchiaino di paprica dolce
¼ di cucchiaino di noce moscata
in polvere
30 g di noci pecan tritate
finemente
zucchero a velo
250 g di pasta sfoglia pronta

1. Preriscaldate il forno a 200°C e rivestite la teglia di carta forno. Mescolate lo zucchero semolato, la cannella, lo zenzero, la paprica, la noce moscata e le noci pecan.

2. Spolverizzate leggermente di zucchero a velo il piano di lavoro e date alla pasta la forma di un salsicciotto. Tagliatelo in 24 pezzi della stessa dimensione, formate una palla con ognuno di essi e stendetene alcuni molto sottili, a forma di ovale allungato. Per avere una pasta sottile, spolverizzate il piano di lavoro, il matterello e la pasta con lo zucchero a velo e girate regolarmente quest'ultima perché non si attacchi. Dovrete prevedere più infornate; lasciate le palle di pasta in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

3. Mettete delicatamente gli ovali di pasta sulla teglia del forno. Spolverizzate ognuno con 1 cucchiaino della miscela di zucchero e spezie, evitando di sporcare la placca. Infornate per circa 8 minuti, sorvegliando attentamente la cottura; i croccanti possono bruciare molto in fretta. Devono essere scuri, e lo zucchero caramellato. Disponeteli su una gratella e spolverizzateli di zucchero a velo setacciato (facoltativo). Ripetete l'operazione con il resto delle palle di pasta, quando la teglia si è completamente raffreddata.

Croccanti, dolci e speziati, questi cracker sono più buoni appena sfornati, ancora caldi. Il trucco è di stendere la pasta più sottile possibile e sorvegliare attentamente la cottura per evitare che brucino.



home made
★
cracker

Farciti si trasformano in toast per l'aperitivo; fatti a pezzetti diventano crostini per la zuppa; sgranocchiati sono piccole sfoglie leggere, croccanti e gustose per tutte le occasioni... Ma il meglio lo danno spalmati generosamente di burro!



PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 250



9 788867 530250