



© Ferrero, 2016

CRACKER INTEGRALI CON NUTELLA®

Cookie e biscotti | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per 10 persone

INGREDIENTI

- ½ uovo
- 2,5 g di zucchero semolato
- 5 g di sale
- 80 g di farina per pane
- 64 g di farina integrale
- 65 g di latte
- 4 g di lievito di birra
- 15 g di burro (a temperatura ambiente)
- 150 g di Nutella
- acqua per la lucidatura
- 3 g di sale da spargere sulla superficie

PREPARAZIONE

Sbattete insieme il latte, mezzo uovo e il lievito.

Versate le farine in una ciotola con lo zucchero.

Aggiungete la miscela di latte e lavorate bene per ottenere un impasto uniforme.

Aggiungete il burro e il sale, mantenendo l'impasto omogeneo.

Lasciate la ciotola (scoperta) sul tavolo per circa 10/15 minuti, quindi con l'impasto formate una palla e copritela direttamente con la pellicola trasparente.

Lasciate riposare per circa 1½ ora, fino a quando non raddoppia di dimensioni.

Stendete l'impasto su carta oleata in uno spessore di circa 0,6 cm. Forate con una forchetta e poi, con la rotella da pasta, ritagliate dei quadratini da 6x6 cm (dovrebbe essere possibile creare circa 20 pezzi).

Trasferite i quadratini su una teglia e lasciate riposare per 20/30 minuti. Spennellate la superficie con un po' d'acqua e cospargetevi sopra circa 3 g di sale.

Infornate a 175 °C per circa 13 minuti, fino a quando non sono dorati. Lasciate raffreddare.

Una porzione corrisponde a 2 cracker con 15 g di Nutella.