

Cracker ai semi

Ingredienti

- 80 g di parmigiano reggiano tagliato a pezzi (3 cm)
- 4 rametti di rosmarino fresco, aghi rimossi dal gambo
- 300 g farina , farro o spelta chiara o bianca
- 50 g di semi di papavero
- 80 g di misto semi più semi per mettere alla fine sui cracker, circa 80g
- 230 g di latte
- 40 g di burro, tagliato a pezzi
- ½ - 1 cucchiaino di sale fine
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino cardamomo
- farina semplice per spolverare

Preparazione

1. Mettere il parmigiano nel boccale e tritare circa 5 sec/velocità 8.5. Trasferire in una ciotola e mettere da parte.
2. Aggiungere il rosmarino nel boccale , macinare 30 sec / velocità 10
3. Mettere farina e tritare 45 sec /velocità 10.
4. Aggiungere semi di papavero, semi, latte, burro, sale, pepe, cardamomo, rosmarino e farina, impastare 1 min/impasto Mettere da parte e lasciare riposare per 10 minuti. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 160°C e preparare 2 teglie da forno.
5. Dividere la pasta in due. Spolverare generosamente con la farina i fogli da forno , stendere pasta in una sfoglia sottile 2 mm. Tagliare il lato lungo in 5 strisce (à 8 cm) e il lato corto in 3 strisce (à 10 cm) per creare 15 quadrati (10 x 8 cm) per teglia. Spargere i semi e parmigiano sulla pasta , cuocere le teglie di pane croccante per 20 minuti (160°C) ciascuna. Lasciare raffreddare brevemente, rompere nei quadratini pretagliati e lasciare riposare.