

# Crackers con lievito

## Sintesi

- Tempo: 3 ore
- Difficoltà: media
- Dosi per: 3/4 persone
- Vegetariana

## Ingredienti

- 500 gr di farina integrale di farro o cereali misti
- 4gr di lievito di birra secco
- 180 ml di acqua
- 90 ml di olio
- Sale
- Spezie facoltativo
- Pomodoro secco facoltativo

## Per spennellare

- 2 cucchiaini di olio
- 2 cucchiaini di acqua

## Procedimento

- Mescolare gli ingredienti
- Impastare, io utilizzo il Bimby 3 min vel spiga
- Lasciare lievitare la pasta 2 ore in una ciotola coperta al caldo
- Stendere la pasta con la macchina
- Tagliare in rettangoli
- Bucherellare la superficie con uno stecchino
- Spennellare con un'emulsione di acqua e olio
- Cuocere in forno a 200° per 12 minuti