



La Casa del Lievito



Crackers con esubero

Questa ricetta è perfetta per utilizzare in modo creativo l'esubero di lievito madre o di pre-fermenti con lievito di birra, che spesso avanzano dopo la preparazione dei tuoi lievitati. Con pochi ingredienti e semplici passaggi, potrai trasformare questi “scarti” in deliziosi crackers croccanti, ideali da gustare come snack o accompagnamento ai tuoi piatti.

Questa ricetta si può realizzare con l'esubero di qualsiasi lievito madre o pre-fermento: dalla biga al poolish, dal lievito madre solido a quello liquido, passando per il lievito semisolido e l'idrobiga. Se non hai nessuno di questi lieviti, puoi usare la ricetta in versione "Con lievito madre liquido o poolish" e sostituire il lievito madre con il 50% di farina e il 50% di acqua; non serve lievito.

Per esubero di lievito madre, si intende il lievito che rimane dai rinfreschi, conservato in frigorifero e utilizzato possibilmente entro un paio di giorni, oppure congelato. Allo stesso modo si può utilizzare un pre-fermento come biga, poolish o idrobiga.

Avendo un basso contenuto di acqua, la ricetta deve essere calibrata attentamente in base al tipo di lievito utilizzato, per evitare di ottenere una consistenza troppo dura o troppo morbida, che complicherebbe la lavorazione.

Il lievito non ha la funzione di agente lievitante, infatti questo impasto non ha bisogno di lievitazione, ma viene utilizzato in grande quantità allo scopo di smaltire gli esuberanti e le rimanenze.

L'unico pre-fermento che non viene preso in esame, è lo sponge, a causa delle sue numerose variabili di idratazione e di eventuale contenuto di sale, per cui la ricetta andrebbe ottimizzata di volta in volta.

Quelle che seguono, sono tre versioni della stessa ricetta, adattate al tipo di esubero o pre-fermento utilizzato.

Con lievito madre semisolido o idrobiga

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	700g di impasto
lievito madre semisolido o idrobiga	1750	442
farina debole	650	164
sale	40	10
olio extravergine di oliva	165	42
strutto	165	42
totale impasto	2770	700

Con lievito madre liquido o poolish

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	700g di impasto
lievito madre liquido o poolish	2000	377
farina debole	1220	230
sale	55	10
olio extravergine di oliva	220	41
strutto	220	41
totale impasto	3715	699

Con lievito madre solido o biga

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	700g di impasto
lievito madre solido o biga	1500	609
sale	25	10
olio extravergine di oliva	100	41
strutto	100	41
totale impasto	1725	701

Procedimento

La farina deve essere debole, questo serve per compensare il fatto che normalmente il pre-fermento contiene farina forte, che renderebbe l'impasto troppo elastico e il prodotto finale troppo tenace; va bene qualsiasi tipo di farina, anche di grani antichi o integrale. Potrebbe comunque essere necessario aggiungere piccole quantità di farina o di acqua, per ottenere la giusta consistenza; questo a causa di piccole differenze nell'assorbimento delle farine.

Inizia l'impasto con tutti gli ingredienti assieme, tranne lo strutto. Si tratta di un impasto abbastanza duro, quindi la lavorazione durerà un po'. Quando il composto sarà incordato, aggiungi lo strutto e porta a termine la lavorazione ottenendo un impasto liscio. Se non vuoi usare lo strutto, puoi sostituirlo con altro olio, d'oliva o di semi. Lascia riposare l'impasto coperto per 10 o 15 minuti prima di procedere alla stesura.





L'impasto va steso molto sottile. Si può fare anche con il mattarello, ma è difficile ottenere uno spessore sottile e uniforme. L'ideale è utilizzare una macchina per la pasta o un accessorio come quello che utilizzo io, che si collega alla planetaria.

Spezza l'impasto in pezzi di circa 80/100g, aiutandoti con un po' di farina stendili ad uno spessore di circa 2/3 mm. Piega ogni pezzo a metà e fallo ripassare nella sfogliatrice; ripeti questa operazione 2 o 3 volte. Non è indispensabile piegare e stendere nuovamente l'impasto, ma facendolo, migliora la consistenza del prodotto, grazie a piccole quantità di aria che rimangono all'interno.

Procedi alla stesura finale, gradualmente, fino ad uno spessore di circa 1 mm o anche meno. Disponi le strisce su una teglia rivestita di carta forno, spennellale con olio extravergine di oliva e tagliale con una rotella, possibilmente dentata per un miglior effetto estetico. È sufficiente fare i tagli, senza separare i singoli pezzi, in questo modo non si ritireranno durante la cottura e potrai staccarli alla fine.

Fora la pasta con una forchetta, e cuoci in forno ventilato a 170 gradi, per circa 18/20 minuti, fino ad ottenere un colore dorato, non troppo scuro.

Puoi conservare questi crackers in una scatola di latta, in modo che non prendano umidità.