



molino
PAOLO MARIANI®

CRACKERS PASTA BRISÉE

INGREDIENTE	QUANTITA' (g)	% SUL MIX
MIX DOLCI/PASTA FRESCA	1000g	100%
BURRO/MARGARINA	400g	40%
ACQUA FREDDA	460g	46%
SALE	28g	2.8%



PROCEDIMENTO

1. Sabbiare velocemente il mix con il burro freddo per 2 minuti
2. Incorporare i restanti ingredienti. Impastare un massimo di 2 minuti
3. Raccogliere l'impasto e avvolgere con pellicola.
4. Maturare in frigorifero per almeno 3 ore (ottimale: 12 ore)
5. Stendere la pasta brisée a 2 mm e formare i crackers a piacere

COTTURA

Forno ventilato: 165°C ventola bassa per 35 minuti

Forno statico: 190°C (platea e cielo al 20%) per 40 minuti