



AZIENDA AGRICOLA PASSERINI

# CRACKERS ALLA FARINA DI CANAPA

## Ingredienti:

200 gr lievito madre  
800 gr farina tipo 2 o semintegrale  
100 gr farina di canapa  
2 cucchiai di olio EVO  
1 cucchiaino di sale



## Preparazione:

La sera preparare la biga prendendo 200 gr di pasta madre e impastandoli con 200 gr di farina tipo 2 e circa 100 gr di acqua, ottenendo un impasto morbido.

Lasciar riposare tutta la notte. Il mattino successivo impastare la biga con 400 gr di farina tipo 2, il sale preventivamente sciolto nell'acqua tiepida, la farina di canapa e l'olio EVO.

Lasciar lievitare 4 ore in un contenitore coperto da un piatto nel forno con solo la luce accesa.

Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, stendere l'impasto con un matterello, fino ad ottenere una sfoglia alta circa 3mm. Tagliarla a rombi con un coltello affilato, e stenderli sulla placca da forno sopra ad una carta da forno.

Infornare per 15 minuti a 250°C, finché risultino gonfi e croccanti.

*Agricoltura per il corpo e per l'Anima*

