

CRACKER CASALINGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina
- 200 g di olio d'oliva extra-vergine
- 15 g di carbonato d'ammonio
- 15 g di sale
- latte

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, stendere con il matterello allo spessore di 2 mm, bucare con i rebbi di una forchetta per forare la foglia, tagliare a quadri con la rotella, pennellare con una emulsione di acqua e olio, salare, cuocere in forno a 220 gradi per circa 10-12 minuti.

Potete prepararli con farina integrale, o aromatizzare con rosmarino, semi di sesamo e papavero.