Pane e biscotti

Cracker stiriani all’olio di semi di zucca

Snack
Tipo di

75 Minuti
Preparazione

Facile
Difficoltà

60 Minuti

Ingredienti per 6-8 persone

250 g di farina (di frumento oppure di farro)
50 g di burro
100 ml di latte o di acqua
1 ½ cucchiaino di sale
50 g di semi di zucca stiriani grattugiati
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
1 uovo per spennellare i cracker
2-3 cucchiai da tavola di semi di zucca stiriani tritati, per la guarnizione

Preparazione

Mescolare il sale i semi di zucca grattugiati, aggiungere il burro e sbriciolare l’impasto. Mescolare il latte con l’olio di semi di zucca e poi unire tutti gli ingredienti, impastandoli in un composto omogeneo ed elastico. Lasciar riposare in frigorifero per mezz’ora. Dividere l’impasto in due parti e stenderlo sottile. Stenderlo su una teglia da forno, spennellarlo con l’uovo e cospargerlo di semi di zucca macinati. Con l’aiuto di una rotella, tagliare l’impasto in rombi.
Infornare a 180°C (in modalità statica) per ca. 20 minuti, fino a che i cracker non saranno ben dorati e croccanti. Spegnere il forno e lasciarli nella teglia per altri 10 minuti in modo che continuino a seccarsi ed a scurirsi un po’.

Consiglio dello chef: al posto dei semi di zucca tritati, si può cospargerei sui cracker anche del sale marino o dei fiocchi di peperoncino secco.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch