

Graham crackers

Per chi come me spesso sfoglia ricette americane questi “crackers” non saranno una novità. Si trovano di solito come ingrediente per le basi delle **cheesecake**, al posto dei biscotti Digestive. A dispetto del nome si tratta infatti di biscotti dolci,



morbidi e friabili, e non di crackers salati; sono fatti con un mix di farina bianca e integrale, burro e zucchero di canna. Negli USA sono molto diffusi, di tantissime marche, mentre qui da noi non sono reperibili. Ho cercato un po' in giro ed ho trovato questa fantastica ricetta di Martha Stewart per prepararli in casa. Sono buonissimi anche da mangiare da soli! Ecco come fare.

- 105 gr di farina 0
- 95 gr farina integrale
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/4 di cucchiaino di lievito per dolci
- 1/4 di cucchiaino di sale fino
- 90 gr di burro a temperatura ambiente
- 70 gr zucchero di canna scuro
- 1 cucchiaino di miele
- 1 uovo grande

In una ciotola unire le due farine, la cannella, il bicarbonato, il lievito ed il sale. Usando un'impastatrice o un frullino ridurre a crema il burro insieme allo zucchero di canna e il miele, montando per circa mezzo minuto. Unire l'uovo poi, poco alla volta, gli ingredienti secchi. Mescolare finché il tutto non risulta amalgamato, senza lavorare

eccessivamente.

Prendere la pasta, versarla su un foglio di carta da forno leggermente infarinato e stenderla leggermente con le mani.



Appoggiare sopra alla pasta un secondo foglio di carta da forno e, usando un mattarello, stendere la pasta in un foglio spesso circa 4-5 mm. Per ottenere una forma il più possibile quadrata basta rimuovere le parti "curve" e riposizionarle negli angoli, rimettere il foglio superiore di carta forno e stendere nuovamente, e così via fino ad ottenere un bel quadrato. Non preoccupatevi se in questa fase la pasta risulta molto morbida (direi ancora appiccicosa) ma è normale. Si rassoderà.

Rimuovere il foglio di carta forno superiore, trasferire su una teglia e porre in freezer per 30 minuti per fare indurire bene.

Utilizzando una rondella tagliapasta dai bordi seghettati, tagliare la pasta in quadrati di 6 cm di lato. (se ne ottengono 4x4). Con i rebbi di una forchetta fare i tipici forellini sulla superficie (esistono in commercio anche rulli appositi per bucherellare la pasta con fori perfettamente distanziati).



Trasferire i biscotti (senza separarli) nuovamente sul vassoio e rimettere in freezer per altri 30 minuti.

Preriscaldare il forno a 180°C (statico) e infornare i biscotti, spaziandoli bene su una teglia da forno ricoperta di carta forno. Cuocere fino a doratura, circa 13-14 minuti. A metà cottura ruotare la teglia in modo da cuocere uniformemente.

Trasferire i biscotti su una gratella e lasciare raffreddare completamente.



Con questa dose dovrete ricavare 16 crackers.

Una curiosità: sapete da dove deriva il nome? la farina Graham, un tipo di farina integrale, ha preso il nome dal reverendo americano Sylvester Graham, vissuto all'inizio dell'800, che fu grande fautore del vegetarianesimo oltre che del consumo, da parte della popolazione, di un maggior quantitativo di farina integrale rispetto alla più raffinata

farina bianca.