se oggi ci vogliamo proprio bene, concediamoci questa coccola e prepariamoci dei crakers fatti in casa, leggeri e gustosi.

ingredienti
400 g di farina tipo "0"
100 g di purè di patate in fiocchi
300 ml di acqua tiepida
1 panetto di lievito fresco (25 g)
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero di canna
5 cucchiai di olio d'oliva

preparazione
sciogliere il lievito e lo zucchero nei 300 ml di acqua utilizzando una frusta manuale. poi

impastare la farina con il sale, l'olio, i fiocchi di patate, con il lievito sciolto fino ad ottenere un impasto omogeneo, coprirlo e far riposare per circa mezz'ora.
ungere la piastra del forno o una grossa teglia a sponde basse con olio d'oliva e passata la mezz'ora stendere l'impasto con un mattarello, fino ad ottenere uno spessore di 2 o 3 mm e riporre sulla piastra. lasciare a riposare ancora 30 minuti.
passati anche questi altri 30 minuti, spennellare con olio d'oliva la superficie dell'impasto steso, e bucherellarla con una forchetta. cospargere di sale e con una rotella per pizza tagliare le forme che ci interessano e che poi avranno i nostri crackers. infornare a 200 g per 20 minuti controllando sempre di tanto in tanto.
sfornare, e riporre su una superficie "porosa" (va bene anche un cestino con un tovagliolo di carta) e lasciare raffreddare.

ecco pronto uno snack leggero, nutriente, genuino e goloso!