



© Ferrero, 2016

CRACKERS AU BLÉ COMPLET AU NUTELLA®

Biscuits | Matinée | Après-midi | Toute l'année

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Pour 10 parts

INGREDIENTS

- ½ œuf
- 2,5 g de sucre en poudre
- 5 g de sel
- 80 g de farine blanche
- 64 g de farine complète
- 65 g de lait
- 4 g de levure de bière
- 15 g de beurre (à température ambiante)
- 150 g de Nutella®

- eau pour le glaçage
- 3 g de sel à saupoudrer à la surface

PREPARATION :

Fouettez le lait, la moitié d'un œuf et la levure.

Mettez les différents types de farine dans un bol avec le sucre. Ajoutez le mélange lait/œuf/levure et pétrissez bien pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez le beurre et le sel, en faisant toujours en sorte que la pâte soit lisse.

Laissez le bol sur la table pendant 10 à 15 minutes sans le couvrir, puis formez une boule et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez reposer pendant une heure et demie environ, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur du papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur d'environ 0,6 cm. Piquez avec une fourchette, puis découpez des carrés de 6 x 6 cm avec une roulette dentelée (vous devriez obtenir environ 20 parts).

Mettez les carrés sur une plaque de cuisson et laissez-les reposer 20 à 30 minutes. Avec un pinceau, badigeonnez un peu d'eau et saupoudrez d'environ 3 g de sel.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 13 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Laissez refroidir.

Une part correspond à 2 crackers avec 15 g de Nutella®.