



© Ferrero, 2016

КРЕКЕРЫ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ С NUTELLA®

ПЕЧЕНЬЕ & БИСКВИТЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК |
УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

На 10 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ½ сырого яйца
- 2,5 г сахарной пудры
- 5 г соли
- 80 г хлебопекарной муки
- 64 г цельнозерновой муки грубого помола
- 65 г молока
- 4 г пивных дрожжей
- 15 г сливочного масла (комнатной температуры)

- 150 г Nutella®
- Вода для глазирования
- 3 г соли для посыпки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Взбейте вместе молоко, $\frac{1}{2}$ сырого яйца и дрожжи.

Поместите муку обоих видов и сахар в глубокую миску. Добавьте молочную смесь и замешивайте до получения однородного теста без комочков. Добавьте масло и соль. Следите, чтобы тесто сохраняло однородную текстуру.

Оставьте миску на столе (не накрывая крышкой) на 10-15 минут, затем сформируйте из теста шар и оберните его пищевой плёнкой. Оставьте тесто подходить примерно на 1,5 часа, пока его объём не увеличится вдвое.

Раскатайте тесто на пергаментной бумаге толщиной около 0,6 см. Сделайте несколько проколов вилкой, затем роликовым ножом разрежьте тесто на квадраты размером 6х6 см (у вас должно получиться около 20 штук).

Переложите квадратики на противень и оставьте на 20-30 минут. Смажьте поверхность небольшим количеством воды и посыпьте солью (примерно 3 г). Выпекайте при температуре 175°C около 13 минут, пока печенье не станет золотистым. Дайте остыть.

Одну порцию составляют 2 крекера с 15 г Nutella®.