

Horno: 175° C Tiempo: 20'-25' Cantidad: 24 crackers

Graham Crackers

Ingredientes:

235 gr. de harina de trigo integral
55 gr. de harina de trigo blanca
85 gr. de azúcar moreno claro
¾ teaspoon de levadura química
½ teaspoon de bicarbonato sódico
½ teaspoon de sal

¼ teaspoon de canela de Ceilán molida
85 gr. de mantequilla fría
3 tablespoons de melaza
3-4 tablespoons de leche
½ teaspoon de extracto natural de vainilla

Preparación:

- Cortar la mantequilla en dados de 0.5 cm y dejarla enfriar 10 minutos en el congelador.
- En un bol grande añadir las harinas, el azúcar, la levadura, el bicarbonato, la sal y la canela y mezclar hasta que quede todo bien distribuido.
- Añadir la mantequilla fría, cortada en dados, y con la ayuda de un ablandador de masas, dos tenedores o las propias manos, mezclar la mantequilla con la harina hasta que tenga aspecto de migas de pan.
- Añadir la melaza, la leche y el extracto de vainilla y mezclar con una espátula hasta que quede todo bien mezclado y se forme una bola.
- Poner la bola de masa sobre un trozo de film transparente, aplastarla formando un círculo de 1,2 cm de grosor, envolverla con el film transparente y dejarla enfriar en la nevera 30 minutos.
- Precalentar el horno a 175°C.
- Desenvolver la masa del film transparente. En la superficie de trabajo poner una hoja de papel de hornear. Colocar la masa sobre el papel y cubrir la masa con otra hoja de papel de hornear.
- Con un rodillo aplastar la masa hasta que tenga un grosor de unos 0,2-0,3 cm intentando conseguir una forma rectangular.
- Retirar el papel de arriba y cortar porciones de 5x5 cm. utilizando un cuchillo o un cortador de pizza. Retirar los sobrantes para hacer una segunda tanda. No separar las porciones y trasladar la masa con el papel de hornear a una bandeja. Con un tenedor pinchar cada cracker 3 veces.

- Hornear a 175°C durante 20-25 minutos o hasta que los crackers se empiecen a oscurecer por los bordes.
- Retirar la bandeja del horno y dejarla en una rejilla hasta que los crackers se enfrien del todo.
- Una vez fríos separar los crackers. Podéis separarlos individualmente (5x5 cm.) o como yo, de dos en dos (5 x10 cm).
- Conservarlos dentro de un bote hermético hasta 2 semanas.

Truconsejos:

- Si queréis que los crackers queden más claros podéis sustituir la melaza por miel (toda o la mitad).
- Si queréis un sabor más pronunciado de la canela añadir el doble de la cantidad especificada (¼ teaspoon).
- Si disponéis de un robot de cocina con cuchillas podéis usarlo para facilitar y agilizar los puntos 2, 3 y 4.