

Crackers Raw de tomate, ajo, orégano y albahaca

Ingredientes:

- Lino 200 gr.
- Girasol 300 gr.
- Tomates secos hidratados 100 gr.
- Ajo 2 dientes medianos.
- Oregano 1 cucharada sopera al ras.
- Albahaca de 4 a 5 hojitas.
- Levadura nutricional 2 cucharadas soperas.
- Agua filtrada o mineral cantidad necesaria.
- Sal cantidad necesaria.



Procedimiento:

Colocar las semillas de lino y girasol en agua a remojar por espacio de 8 horas por separadas.

Los tomates secos se deberán hidratar con anticipación en agua tibia hasta que estén tiernos y luego colar y dejar que drenen todo el excedente de líquido.

Pasado las 8 horas de remojo de las semillas se colaran y se colocaran dentro de un vaso de licuadora conjuntamente con todos los demás ingredientes menos el agua la cual se ira agregando de a poco mientras se licua, para que de esta manera la masa vaya tomando la consistencia deseada la cual deberá quedar compacta como si fuera una crema pastelera.

Paso seguido se tomara una lámina anti-adherente y se colocara parte de la preparación la cual se ira estirando con la ayuda de una espátula hasta lograr cubrir toda la superficie debiendo quedar de un grosor de aproximadamente a 4 milímetros, ya que luego la misma perderá volumen quedando un poco más baja.

Si se desease se podrá estirar de un grosor superior para lograr un craker más grueso.

La temperatura del deshidratador será de 60 grados las primeras 2 horas para luego bajarla a 42 °C, el tiempo total será de 36 a 48 horas dependiendo de varios factores: grosor de la masa, temperatura del horno y de cuantos preparaciones haya dentro del mismo ya que estas desprenden humedad alargando el tiempo de deshidratación.

Se deberá chequear cada tanto la preparación ya que la misma se deberá dar vuelta para que se deshidrate correctamente de ambos lados, se darán cuenta de esto porque al tocar la parte superior esta estará firme lo cual hará que se pueda despegar sin romperse, este también será el momento para pasar el craker semi-deshidratado a una lámina tipo parrilla la cual nos brindara una deshidratación más rápida ya que el aire pasara a través de los orificios con más facilidad.

Realmente sabremos si está en su punto justo si al sacar del horno una parte de la preparación y luego de enfriarla sobre una mesada vemos que al quebrarlo con las manos se siente el sonido característico de un producto crocante.