

Knækbrød, cracker danois

écrit par Pariseyn | 8 juillet 2018



Très faciles à réaliser, ces petits crackers nordiques accompagneront parfaitement tous les repas de la journée, et même seuls comme une gourmandise. En voici une version danoise, mais il en existe de nombreuses : danoises bien sur, suédoises (knäckebröd), norvégiennes (knekkebrød), mais aussi allemandes (käckebrot) ou hollandaises (knäckebröd). Au Danemark, ces knækbrøds sont dégustés avec des accompagnements salés ou sucrés selon l'heure où on les consomme. Au petit déjeuner, c'est un vrai régal tout comme en apéritif avec saumon fumé, tarama ou autres garnitures de toutes sortes.

Ingrédients, pour une trentaine de crackers :

125 g de farine de seigle T130

55 g de farine de blé T65 bio Casino 12% de gluten

50 g de graines de courge

30 g de graines de tournesol

25 g de gros flocons d'avoine

20 g de graines de sésame blond

15 g de graines de lin brun

15 g de graines de sarrasin

5 g de levure chimique

5 g de sel fin

100 ml (90 g) d'huile de tournesol

150 ml d'eau à 25°C

Pour la finition :

De la fleur de sel

Peser tous les ingrédients.

Préchauffer le four à 210 °C, sole et voûte, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse). Il n'y a pas besoin de pierre à pain ou de vapeur pour cette recette.

Moudre les flocons d'avoine dans un robot mixer équipé de la lame acier en S, sans en faire toutefois une mouture aussi fine qu'une farine : il faut entre 1 et 2 minutes.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs à l'aide d'un fouet danois (normal...).

Ajouter l'huile et mélanger au fouet danois pendant une minute pour faire disparaître les amalgames.

Ajouter l'eau et mélanger à l'aide d'une corne. Le mélange est liquide au début, mais s'amalgame bien au fur et à mesure du travail à la corne. Il ne doit plus apparaître de traces d'eau.

Une fois la pâte formée laisser reposer 15 minutes pour que l'eau soit absorbée par les graines. A la fin de ce temps, on obtient une pâte facilement manipulable.

Préparer une plaque de cuisson et découper 2 feuilles de papier sulfurisé de la taille de la plaque.

Peser la pâte, ici 584 g et couper en deux parties égales.

Déposer une première moitié de la pâte sur la première feuille de papier cuisson et l'étaler grossièrement à l'aide d'une corne ou d'une spatule.

Poser dessus la seconde feuille de papier sulfurisé et abaisser finement la pâte au rouleau à pâtisserie. Mon abaisse

avait une taille d'environ 30 x 25 cm.

Transférer sur la plaque de cuisson et retirer délicatement la feuille de papier sulfurisé du dessus.

Saupoudrer de fleur de sel.

A l'aide d'une roulette à pizza, pré-découper la pâte au format désiré (j'ai fait des crackers d'environ 7 x 4 cm, et 4 x 4 cm pour un canapé « une bouchée »).

Enfourner pour 15 à 20 minutes, il faut que les crackers soient croustillants (j'ai cuit 19 minutes).

Ressuer sur grille.

Procéder de la même manière pour façonner et cuire la seconde moitié de pâte.

Une fois refroidis, les crackers sont très faciles à séparer grâce au pré-découpage.



Stocker dans une boîte à biscuit en fer.