

Biscotti da colazione



Colazione...il primo pasto della giornata, quello che molti saltano limitandosi ad una frettolosa tazzina di caffè con un piede già fuori della porta di casa! E invece, cosa c'è di più dolce che svegliarsi con l'inebriante aroma del caffè, ritrovarsi intorno alla tavola apparecchiata con i propri cari e darsi la carica per affrontare la giornata con una bella tazzona di latte in cui inzuppare biscottoni che assorbono a gogo senza disfarsi? Ecco, questi sono i classici biscotti da colazione, che spesso si trovano nelle panetterie del sud, reinterpretati con l'aggiunta della farina di kamut, che adoro. L'odore di ammoniaca che si sprigiona non è molto gradevole ma sparisce completamente con la cottura e ne vale la pena perchè i biscotti acquistano una fragranza che non è paragonabile a quella che si ottiene con il comune lievito chimico.

I biscotti si conservano bene e a lungo (se ci arrivano!!!!) chiusi in una scatola di latta e sono ancora migliori se consumati dopo un giorno di riposo.

BISCOTTI da COLAZIONE

Print

Prep time

12 hours

Cook time

15 mins

Total time

12 hours 15 mins

Per circa 40-50 biscottoni

Author: Federica

Recipe type: Biscotti

Serves: 40-50

Ingredienti

- 300 gr di farina 00

- 200 gr di farina di kamut
- 2 uova
- 125 gr di zucchero
- 100 gr di strutto morbido
- 70 ml di latte
- 8 gr di ammoniaca per dolci (carbonato d'ammonio)
- 4 gr di lievito per dolci
- 1 limone grande non trattato
- sale

Procedimento

1. Montare bene le uova con lo zucchero, poi aggiungere la scorza grattugiata del limone, lo strutto morbido a pezzetti, poco alla volta e, quando sarà tutto assorbito, unire a filo il latte leggermente tiepido, in cui sarà stata sciolta l'ammoniaca.
2. Aggiungere le farine setacciate con il lievito e un pizzico di sale in un solo colpo e lavorare brevemente, come per la frolla, giusto il tempo per amalgamare il tutto, unendo se necessario un altro po' di latte. Alla fine la pasta deve risultare bella morbida e liscia.
3. Lasciar riposare a temperatura ambiente in luogo fresco (18-20°C) meglio per una notte o almeno per qualche ora, poi formare i biscotti.
4. Dividere la pasta in 4 parti e formare dei panetti lunghi e non troppo stretti, spessi circa $\frac{1}{2}$ cm che andranno ritagliati a losanghe. Se necessario, aiutarsi con un po' di farina sulla spianatoia.
5. Rotolare i biscotti nello zucchero semolato da un solo lato, cercando di farlo aderire bene con il palmo delle mani, e posizionarli (con la parte zuccherata in alto) sulla placca del forno foderata di carta forno, lasciandoli abbastanza distanziati fra loro.
6. Far cuocere a 180°C per circa 15 minuti, fino a che i biscotti risulteranno gonfi e appena dorati.
7. Lasciarli raffreddare su una grata prima di riporli in una scatola di latta e aspettare (se ci riuscite!!!) un

giorno prima di assaggiare.

