Biscofette ai cereali. Una signora colazione



“***…nel Mulino che vorrei…***”
così recita lo slogan di una famosa ditta che con i suoi prodotti da forno invade le case di molti di noi a cominciare dalla tavola del primo mattino.
Fra tutti i pasti della giornata, la colazione è sicuramente quello che preferisco, un po’ perchè sono ancora ottimista su come andrà la giornata, un po’ perchè è il momento in cui mi concedo quelle golosità che cerco di evitare in altri orari, una prima coccola per prendere contatto con il mondo.
Peccato solo che durante la settimana sia sempre un po’ frenetica ma di mettere la sveglia ancora prima…beh, non ce la posso fare!
Direi che le 5.15 è già sufficientemente presto!
Ma il fine settimana…il fine settimana sì che posso godermela tutta, in dolce compagnia del mio pupo goloso, ci perdiamo in chiacchiere e “dispetti” come due bambini, rubacchiandoci un biscotto a vicenda o inzuppandolo nell’altrui tazza, tanto che spesso la tavola, a colazione terminata, assume le vaghe sembianze di un campo di battaglia all’ultima briciola.
Non sono una grande fan del cappuccino e brioche; non è che li snobbi ma la mia colazione preferita è sempre stata una tazzona di latte bianco accompagnata da biscotti cicciottosi o da fette biscottate e marmellata fatta in casa, quella buona buona della mamma, con in cima alla lista la confettura di susine nere…mhhhh, sarei capace di finire il barattolo, anche a cucchiaiate!
Ma le fette biscottate…accidenti…si torna al famoso Mulino!
Oppure “…nel Mulino che vorrei…” potrebbero esserci proprio loro, delle belle fette home made, buone, sane, croccantose e…ai cereali!
Sì, l’idea delle fette biscottate per la colazione mi frullava nella testa da un po’, da quando mi ci sono imbattuta per la prima volta da Paoletta, ma rimanda che ti rimanda…
Poi, qualche settimana fa mi sono incaponita: “LE FACCIO, ho poco tempo ma ci provo” e così, in un rimaneggiamento di ricette tra fette biscottate (con lievito di birra) e biscotti della salute (quelli dell’Artusi), più veloci col lievito chimico, ne sono uscite delle bisco-fette ai cereali che mi hanno conquistata al primo morso!
O forse dovrei dire alla prima martellata, perchè avendole lasciate un po’ troppo in forno ne sono uscite dure come sassi!

Di sicuro però erano sgranocchiose!!!
Lo scorso week end, avendo più tempo per rilassarmi in cucina ho deciso di riprovare la stessa ricetta con il lievito di birra cercando stavolta di non rimetterci la dentiera ed è andata!
Diciamo che è stato un doppio colpo: versione relax e versione speedy per le fette…nel mulino che vorrei…
Eccole qui.

Biscofette ai cereali

Print
Prep time
8 hours
Cook time
55 mins
Total time
8 hours 55 mins

Per uno stampo da plum cake 30×11 cm
Author: Federica
Serves: 6-8
Ingredienti

- 240 gr di farina per pane multicereali
- 200 gr di farina 0
- 30 gr di zucchero
- 100 ml di acqua
- 100 ml di latte
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 8 gr di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di malto
- sale

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua appena tiepida insieme al malto e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Riunire insieme le farine (meno un cucchiaio) nella ciotola dell'impastatrice.
3. Aggiungere il lievito, il latte e cominciare ad

impastare con il gancio.

4. All’assorbimento unire il sale, poi lo zucchero e infine l’olio, seguito dall’ultimo spolvero di farina.
5. Lavorare fino ad ottenere una pasta morbida, liscia ed elastica.
6. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar lievitare nel forno spento con la lampadina accesa fino al raddoppio (un paio d’ore abbondanti).
7. Riprendere la pasta, sgonfiarla, tirarla con il matterello in un rettangolo dello spessore di circa 1 cm e arrotolarla dal lato corto.
8. Sistemare il rotolo in uno stampo da plum cake, coprire e lasciar lievitare ancora per un’oretta.
9. Cuocere in forno caldo a 180°C per 30-40 minuti, fino a che la superficie sarà bella dorata, sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.
10. Quando sarà perfettamente freddo, tagliare il rotolo a fette di circa 1 cm di spessore (io ho aspettato il giorno dopo), sistemare le fette sulla placca rivestita di carta forno e lasciarle biscottare per circa 15 minuti, girandole a metà.
11. Una volta fredde si conservano ben chiuse in una scatola di latta.



Buona colazione, alla prossima…