Biscotti al malto d’orzo. Anihcirib anirettel al!



Allucinazioni o Blogger impazzito? Tranquilli, nessuna delle due.
E’ solo lo scherzetto giocatomi dall’ultimo gingillo entrato in cucina e complice della mia fase biscottifera acuta.
Sto parlando di Brigitte una simpaticissima formina con annesso un kit di lettere e numeri per personalizzare i nostri biscotti.
Un giochino molto divertente se non fosse che io con immagini speculari, destra e sinistra ho sempre avuto grossi problemi. Chiedetemi di tutto ma se azzardate le indicazioni stradali sappiate che se siete diretti al Duomo potreste tranquillamente ritrovarvi alla Basilica dei Servi, ovverossia all’altro capo della città!
So’ soda come ‘na pigna – direbbe la mia mamma – ma tant’è!
Così, dopo aver giocherallato un po’ con lettere e letterine, numeri e numeretti, averle rigirati-rivoltati-capovolti…sono arrivata ad una conclusione! Questo tipo di rompicapo non fa per me, meglio il taglio dei biscotti.
Quindi che si fa? Si archivia lo stampino cercato per mari e per monti?
NO di certo.
La talpa sarà pure talpa per i fichi ma con questi giochini se la cava benissimo, ergo l’ho subita sistemata con un piccolo lavorino tipografico d’occasione.
D’altra parte, i miei primi biscotti al malto, non potevo certo lasciarli anonimi giusto?
Friabili, moderatamente dolci e con quella nota un po’ rustica della farina

integrale sono perfetti la mattina a colazione da tuffare in un bicchiere di latte freddo, ma anche da sgranocchiare da soli in un attimo di pausa.

Che ne dite, non sono carini?

P.S. domanda a bruciapelo! Siete risuciti a decifrare il titolo del post?

Dieci secondi di tempo per rispondere…



BISCOTTI AL MALTO D'ORZO

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 60 minuti

Porzioni 5-6 persone

Ingredienti per 25-30 biscotti

- 150 gr di farina di kamut
- 50 gr di farina di kamut integrale
- 2 tuorli
- 50 gr di zucchero di canna
- 75 gr di burro
- 50 gr di malto d'orzo
- 4 gr d lievito per dolci
- latte q.b.
- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito, aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale e mescolare bene. Unire il burro freddo a dadini e "sabbiare" il tutto con la punta delle dita, poi unire i tuorli, il malto d'orzo ed impastare il meno

possibile, quel tanto che basta a compattare il composto e formare una palla.

2. Se fosse necessario, unire 1-2 cucchiai di latte, ma solo se assolutamente indispensabile.

3. Avvolgere la pasta nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per un'oretta.

4. Stendere la pasta in una sfoglia allo spessore di 4 mm, infarinando bene la spianatoia, ritagliare i biscotti nelle forme preferite e sistemarli su una placca foderata di carta forno.

5. Cuocerli in forno ben caldo a 180°C per circa 15 minuti, finchè cambieranno solo leggermente colore (sono già un po' "dorati" in partenza).

6. Lasciar raffreddare i biscotti su una gratella da pasticceria e conservarli ben chiusi in scatole di latta.



Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Ann "Piccola pasticceria – i biscotti"



e al candy di LAURA – Zampette in pasta



Prima di salutarvi…che dire se non ancora **GRAZIE GRAZIE GRAZIE** per tutto l'affetto che mi avete dimostrato nel post precedente e che mi confermate ogni giorno. Siete speciali!