Biscotti del Lagaccio con lievito madre. Tradimento!



Capita…capita anche nelle migliori famiglie!

Ed è successo quando meno me l'aspettavo!

Dopo anni di amore movimentato (si sa, l'amore non è bello se non è litigarello!), di fedeltà reciproca, di gioie e delusioni, di soddisfazioni e di speranze…l'ho tradito!

Mai lo avrei creduto possibile e invece questa è la realtà!

Ma a mia parziale difesa posso affermare di non essere stata io a cercare l'occasione, bensì l'occasione a cercare me.

E di aver avuto una complice, una dolce e apparentemente innocente biondina che mi ha addirittura portato **Gino** a casa dicendomi

"**se lo coccolerai bene vedrai che ti ripagherà**"!

E io non ho saputo resistere.

Non ho mai detto di essere una santa e quando il sogno rinchiuso e abbandonato nel

fondo di un cassetto si è materializzato davanti ai miei occhi, è stati inevitabile cedere al colpo di fulmine.

Appena lui, **Gino**, ha varcato la mia porta di casa, l'ho amato al primo sguardo e non l'ho più lasciato andare via.

Lo coccolo e lo guardo ammirata, ogni giorno che passa sembra più bello e più arzillo (anche se, un po' dispettosetto, non ha mancato di farmi prendere qualche piccolo spavento!) e quando sente aria di mani in fermento (perchè se ne accorge, eccome se se ne accorge!) diventa anche più vispo e pimpante.

Insomma, è una vera gioia vederlo all'opera ed io non ho occhi che per lui!

Guardate un po'…non è bellissimo?



E la talpa? Vi state chiedendo come ha preso tutto questo la talpa (a proposito…ringrazia, ed io con lui, per gli auguri di pronta guarigione. Sarà lunga con quel braccio bloccato ma almeno l'operazione, nonostante sia stata più complicata del previsto, è andata bene!)?

Oh benone direi, anzi mi sostiene e mi incoraggia ad andare avanti nella relazione, ha preso Gino in grande simpatia e penso diventeranno ottimi amici. Va a finire che dovrò esserne pure gelosa!

Come dite? Un triangolo…abbiamo creato un triangolo?

Maccheavetecapito maliziosi!

Il triangolo lo considero ma solo per la pasta!

Mica è la talpa che ho tradito! E dove la ritrovo poi una così! Anche se si “trita” un braccio giocando a basket (io ho sempre il dubbio che fosse rugby piuttosto)…ma son dettagli!!!!!!!!!!

Chi è allora che ho tradito e **chi è Gino**?

Ma devo spiegarvi proprio tutto!

Okkei okkei per stavolta ve lo dico ma la prossima state più attenti!

Ho tradito il cubetto di lievito di birra con **Gino**, la mia adorabile **PASTA MADRE** ^_^

Dopo i primi esperimenti con pizza e focaccia, era arrivato il momento di mettere in azione Gino con qualcosa di più adatto alla colazione.

Ma prima di lanciarmi con un lievitato dolce vero e proprio ho preferito procedere per gradi passando da questi fantastici biscotti, sani, leggeri e sgranocchiosi come pochi.

Il risultato è stato una vera e propria soddisfazione in tutti i sensi.

Ma Paoletta si sa, è una sicura garanzia di riuscita e Gino ha fatto magnificamente il suo lavoro.

Volete scoprire come? Ed io ve lo racconto!



BISCOTTI DEL LAGACCIO con lievito madre

Tempo di preparazione 45 minuti

Tempo di cottura 1 ora 30 minuti

Tempo passivo 13 ore

Porzioni 15 persone

Ingredienti per circa 50 biscotti

- 225 gr di farina manitoba (non professionale)
- 225 gr di farina 0 per pane (io farina di kamut)
- 120 gr di lievito madre (già rinfrescato un paio di volte e maturo)
- 200 gr di acqua (io 240 gr, la farina di kamut assorbe di più)
- 135 gr di zucchero (per me 120 gr)
- 135 gr di burro (per me 120 gr)
- 8 gr di semi di anice (omessi)
- scorza grattugiata d’arancia
- 1 cucchiaio di miele (25 gr di miele d’arancio)
- 8 gr di sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.

Sciogliere bene 50 gr di zucchero in 110 gr di acqua.

2. Sciogliere nella ciotola dell'impastatrice i restanti 70 gr di zucchero in 120 gr di acqua, insieme al lievito madre rinfrescato, maturo e spezzettato.
3. Quando il lievito madre sarà quasi sciolto, inserire il gancio K e aggiungere poca farina, sufficiente ad ottenere un impasto consistente ma ancora molto morbido e, sempre continuando ad impastare, alternare l'acqua con lo zucchero al resto della farina (tenerne da parte 2-3 cucchiai).
4. Quando l'impasto avrà preso consistenza, aggiungere i restanti 10 gr di acqua e subito dopo il sale, seguito dalla farina tenuta da parte.
5. Impastare fino a che l'impasto si presenterà liscio e incordato.
6. Sostituire il gancio K con quello a uncino, aggiungere il miele, inserendolo poco alla volta, poi unire il burro morbido in più riprese, fino ad esaurimento e facendo attenzione a che l'impasto non perda l'incordatura.
7. Ribaltare di tanto in tanto.
8. Infine aggiungere i semini di anice la scorza d'arancia grattugiata e lavorare quel poco che basta a distribuirla.
9. Lasciar lievitare l'impasto per circa 45 minuti coperto con pellicola, formare dei filoncini (io ne ho fatti 4) e porli a lievitare su una placca foderata di carta forno fino al raddoppio (io li ho lasciati nel forno spento con la lampadina accesa per tutta la notte, circa 12 ore).

Infornare a 190°C per circa 30 minuti, fino a che i filoncini risulteranno dorati.

Sfornare e lasciar raffreddare bene, anche fino a 12 ore, quindi tagliare i biscotti in diagonale (a fetta di salame) e rimettere a tostare in forno a 150°C girandoli almeno una volta, fino a che perderanno tutta l'umidità e risulteranno ben asciutti (io li ho lasciati circa un'ora, girandoli 3-4 volte).

Note

* Per la versione con licoli: 160 gr licoli rinfrescato e attivo + 200 gr di acqua lasciando invariato il resto degli ingredienti. Licoli andrà sciolto in 100 gr di acqua insieme a 80 gr di zucchero. I restanti 40 gr di zucchero andranno sciolti in 90 gr di acqua ed aggiunti durante l'impasto alternati alla farina. Gli ultimi 10 gr di acqua serviranno per aggiungere il sale.
* Si conservano a lungo ben chiusi in scatole di latta…sempre se durano!



Un bacio e buona settimana a tutti. Alla prossima…