

# Grissini alla birra e cioccolato. Un ospite inatteso!



Giusto perchè ho una “passione” smodata per la maggior parte degli insetti, invertebrati e rettili in genere!

Giusto perché **“Miss Insonnia”** è tornata da qualche settimana ad essere mia fidata compagna di letto!

Giusto perchè solo pochi giorni fa vi avevo parlato di questa “folle” – per me – terapia!

Giusto perchè non c’è due senza tre e il quarto vien da sè...

...è arrivato lui!

Il gecko!

Avete presente?

Va bene che è piccino picciò e potrebbe anche essere simpatico e far tenerezza – **FORSE** – ma qualche sera fa m’è preso un colpo quando, andando dalla camera al bagno,

manca poco gli metto un piede sopra e per il soprassalto all'indietro manca poco vado a finire di schiena dritta dritta contro lo spigolo della porta!

**Lui** – l'intruso – accortosi di me, si volatilizza come un fantasma!

Rientro in camera, cerco di calmarmi un attimo, faccio per tornare in bagno e me lo ritrovo nello stesso punto.

E come qualche minuto prima si rivolatilizza alla velocità della luce!

Giuro che **NON** era un'allucinazione!

E se mai avessi potuto correre il rischio di chiudere almeno mezzo occhio, beh...pericolo scongiurato al solo pensiero di ritrovarmelo addosso nel letto!

Per tutta sera mi sono aggirata in casa con l'aria di essere braccata da "Jack lo squartatore", anche se in verità sarei dovuta essere io a braccare il gecko! Sono ridicola lo so ma è più forte di me!

Il giorno successivo dell'ospite nessuna traccia, mi illudo che abbia tolto le tende e invece appena prima di cena...arieccolo là! Solo che stavolta ha cambiato stanza, si è impadronito del muro della cucina. Ed è un continuo far "**cucù**" da dietro il frigo appena accenno a cacciarlo via!

E si ripete il "**chi va là**" della sera prima con tanto di notte insonne!

Ora...gechino mio bello...sono più o meno 2 settimane che va avanti la caccia ai fantasmi e mi tieni sulle spine.

Io voglio pure accettare che tu abbia messo le tende in casa mia ma facciamo un patto...da buoni amici!

Ti cedo tutti i soffitti però *per-favore-cortesia-pietà* di una fifona fantozziana...manteniamo le distanze e possibilmente esci allo scoperto quando non ti vedo. Ti assicuro che non sono il tuo tipo!

E se invece l'ospite arriva atteso e volete conquistarlo con qualcosa di "stuzzicante-goloso-sgranocchioso all in one"?

Ecco quello che ci vuole, degli sfiziosissimi grissini dolce-salato che lo lasceranno di stucco. Garantito, è un barbatrullo!

In realtà è un Paoletta-trucco, un nome una garanzia di successo assicurato.

Io ci avrei messo anche solo un piccolo zampino, per una croccantezza in più e pasticciare in coppia col mio Gino.

Ma poi è arrivata lei con i suoi tarallini ad accendermi una lampadina e visto che io stessa ero appena reduce da un esperimento "birresco" non ci è voluto molto a...

Sì, avete capito!

E il risultato è stato decisamente soddisfacente!

Se non siete a dieta **FATELI**.

Se invece siete a dieta...fateli lo stesso! In fondo saranno per l'ospite...o no?

## **Grissini alla birra e cioccolato**

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	12 minuti
Tempo passivo	3 ore
Porzioni	4-6 persone

### **Ingredientiper 4-6 persone**

- 150 gr di farina di farro bianca
- 25 gr di acqua
- 50 gr di birra (ho usato sempre la Guinness)
- 75 gr di LM rinfrescato e attivo
- 60 gr di cioccolato in pastigliette piccole (io Chocaviar Venchi al 75%)
- 30 gr di granella di nocciole
- 8 gr di olio evo
- 4 gr di sale alla vaniglia (oppure 4 gr di sale +  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di estratto di vaniglia)

### **Procedimento**

1. Nella ciotola dell'impastatrice iniziare a sciogliere il LM spezzettato con l'acqua, aggiungere anche la birra e cercare di solubilizzarlo il più possibile.
2. Unire poco a poco la farina setacciata, poi l'olio e lavorare bene l'impasto fino ad ottenere una palla liscia.
3. Aggiungere il sale, le pastiglie di cioccolato, la granella di nocciole e incorporare bene, lavorando per circa 7 minuti e aumentando la velocità d'impasto negli ultimi 3 minuti.
4. Formare un filoncino, coprire con pellicola e lasciar riposare per circa un paio d'ore, quindi tagliare a fette di 1 cm di spessore e stirare con la mani a forma di grissini.
5. Lasciar riposare ancora per 50-60 minuti.
6. Portare il forno a 230°C e infornare per circa 10-12 minuti, sorvegliando la cottura a vista (il colore è leggermente scuro già in partenza e può trarre in inganno).
7. Nell'ultimo minuto dare eventualmente un "colpo" di ventilato
8. Si conservano croccantissimi anche il secondo giorno, chiusi in una scatola di latta. Al terzo non ci sono arrivati!

### **Note**

- \* Per la versione con licoli, sostituire i 75 gr di LM con 100 gr di licoli

rinfrescato e attivo, eliminando l'acqua e sciogliendo il lievito direttamente con la birra. Il resto degli ingredienti è invariato come anche il procedimento.

\* Per la versione con lievito di birra, sostituire il LM con 3-5 gr di lievito di birra (a seconda della temperatura), aggiungere alla lista degli ingredienti anche 50 gr di farina manitoba e portare l'acqua a 50 gr (o aumentare la quantità di birra a 75 gr). Lasciar riposare il filoncino circa 40-45 minuti e i grissini stirati circa una mezz'oretta prima di infornare.



Un bacio a tutti e buon week end, alla prossima ^\_^