Biscolatte o simil macine di L.Montersino: chi fa da sè…



…fa per tre, dice il proverbio. Ma sarà vero?

“G., per favore, mi prendi nel cassetto lo stampino **RETTANGOLARE** per i biscotti, quello con l’estrattore per fare tipo gli Oro S..wa”

Ed eccolo che arriva tutto gongolante con lo stampo **QUADRATO** per i ravioli!

“Ma gli Oro S..wa sono quadrati” bisbiglia a sua discolpa o_O!

Ok, è da un bel po’ (parecchio) che non compro quei biscotti ma illuminatemi voi per favore se nel frattempo hanno cambiato forma a mia insaputa!

“Bimbo me lo prenderesti il cestino **TONDO** in **LEGNO** per mettere a lievitare il pane? È lì nel mobile a fianco del televisiore”

E con cosa torna indietro?

Con la scatola **QUADRATA** di **CARTA** che avevo conservato dopo aver fatto la □□□□.

Ve la ricordate?

Vi risparmio la giustificazione sullo scambio!

“Talpina, di là nel ripostiglio mi prendi lo stampo da plum cake che lo preparo

prima di iniziare ad impastare? Thanks.”

Di ritorno con la tortiera tonda da crostata!

No ragazzi, io ci provo a farlo sentire utile visto che si offre sempre per un aiuto ma qui dev’esserci un problema…serio…di geometrie!

E non solo!

Com’è che l’unica cosa che azzecca **SEMPRE** (mai una volta che sbagli oh!) è il nascondiglio della cioccolata o dei biscotti?

Mi sa che il proverbio ha proprio ragione: chi fa da sè fa per tre.

E ci aggiungerei “**prima e meglio**“!

Perchè allora non anche un bel “**fai da te**” biscottoso?

Se come me (e qualcuno che conosco col fiuto da segugio!) amate il “**buco col biscotto intorno**” che la mattina si diverte a fare il tuffo nel caffellatte, alias siete fans delle più famose macine del mulino, potreste scoprire che il “**fai da te**” è mooooolto meglio.

Specie se a dare le dritte è lui.

Montersino docet, discit et fungitur Calimero!

Direttamente da “Crossant & Biscotti” per la vostra colazione inzupposa, il biscolatte più buono che c’è. Che dite…impastiamo?

P.S. si accettano scommesse sullo stampino che mi ha portato la talpa per fare questi biscotti!!!



[ricetta adattata da “Croissant & Biscotti” di L. Montersino]

Biscolatte di L. Montersino

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 18 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 15-20

Ingredienti per circa 80 biscotti

- 485 gr di farina 00 (io 245 gr farina 00 + 240 gr farina di kamut)
- 65 gr di amido di riso (sostituibile con amido di mais)
- 200 gr di zucchero semolato (io 175gr di zucchero di canna Demerara BRONsugar di D&C)
- 200 gr di burro morbido (io burro leggermente salato)
- 85 gr di uova intere
- 40gr di panna fresca (sostituita con yogurt intero bianco, il mio)
- 20 gr di sciroppo di glucosio (sostituito con miele di acacia)
- 2 gr di sale (omesso per via del burro salato)
- 4 gr di lievito per dolci

- 1 baccello di vaniglia

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con l’amido e il lievito.
2. Lavorare il burro morbido con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio (io miele), unire le uova, la panna (io yogurt), il sale (omesso) e i semi del baccello di vaniglia. Incorporare infine il mix di farine, lavorare brevemente fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno un’ora minuti (io l’ho lasciato tutta la mattina, circa 5 ore.
3. Riprendere l’impasto e stenderlo allo spessore di 1,5 cm, ricavare i biscotti tondi con un coppapasta e formare il foro centrale con un anello più piccolo.
4. Trasferire man mano i biscotti su una placca foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 175°C per circa 16-18 minuti, fino a che saranno leggermente coloriti.
5. Lasciar raffreddare su una griglia e conservare in un contenitore a chiusura ermetica.

Note

Per evitare di reimpastare i ritagli, con l’impasto appena fatto ho formato due rotoli che ho lasciato riposare in frigo avvolti nella pellicola, infilati dentro un tubo di carta (quello dello scottex) per mantenere bene la forma.
Ho poi tagliato i rotoli a fette di circa 6-7 mm (avevo paura che i biscotti diventassero enormi in cottura ma la prossima volta li farò leggermente più spessi) e formato il foro centrale con un anello piccolo.



Scusate per il “down-mood” dell’ultimo post ma ci sono giorni in cui proprio non riesco a nascondere la malinconia, anche se non vorrei darlo a vedere.
Però pian piano torno “up”, anche grazie a voi.
E poi con la talpa qui c’è poco da essere bradipi se si vuol concludere qualcosa!!!
Mamma che zoo!

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^