“Ciottoli” di G. Pina: la moltiplicazione dei biscotti!



Vi capita mai di rimanere conquistati da una ricetta già solo a leggerne il titolo, senza neanche conoscere la lista degli ingredienti?

A me ogni tanto sì ed è successo anche con i “**ciottoli**” di Giovanni Pina.

Non so perchè ma quel nome mi ha subito ispirato una gran simpatia e appena letto il titolo, sfogliando un po’ frettolosamente il suo manuale di pasticceria, il primissimo pensiero è stato “**questi LI FACCIO SUBITO**” !

Salvo poi scoprire quel latte in polvere nella lista degli ingredienti che me li ha fatti rimandare per un bel po’!

Ma diversamente da quanto spesso accade con le ricette infilate nella lista “to do” che si perdono nel dimenticatoio, i simpatici “**ciottoli**” periodicamente mi tornavano alla memoria e con loro

“**il latte in polvere – mi serve il latte in polvere – devo trovare il latte in polvere per i ciottoli**“!

E il latte in polvere arrivò e finalmente “**ciottolo**” fu!

Ma…ma…ma…e qui arriva il mistero!

Non della “Fede” ma di Pina stavolta!

I conti NON tornano!

Con tutta l’ammmirazione e il rispetto nei suoi confronti caro Giovanni, mi spiace dirlo ma lei deve avere qualche serio problemino con i numeri.

E con le misure di lunghezza!

Mo’ vi spiego!

Nella ricetta originale sono previsti **500gr di farina**.

E la dose è indicata per circa **100 biscotti da 10gr** ciascuno (peso a crudo).

Il che potrebbe avere un fondo di verità visto che la somma totale degli ingredienti è di 1050gr circa.

Un tantino problematiche le dimensioni dei biscotti!

Ho capito che sono “**ciottoli**” ma ritagliare dei “**quadrati di un centimetro di lato**” (scritto proprio per esteso, senza possibilità d’equivoco)…ehm…un po’ esasperante direi!

E ora viene il bello.

Ho impastato solo **200gr di farina**, ribilanciando ovviamente tutto il resto degli ingredienti.

Ho ritagliato una piccola parte di “**ciottoli**” nella misura di 3×3 ma non erano proprio accattivanti.

Così per la maggior parte ho optato per il 2×2.

E poi ho deciso di inaugurare un set di mini stampini fantasia comprati e mai usati, sbizzarrendomi un po’.

In conclusione ho ricavato:

64 ciottoli 2×2 cm

28 margheritine

24 mini farfalle

20 mini trifogli

14 ciottoli 3×3 cm

per un totale di **150 biscotti**!

Se qualcuno mi spiega come hanno fatto a moltiplicarsi i biscotti usando meno della metà della farina e ritagliandoli di dimensioni maggiori…

O meglio…1 cm non è più 1 cm nelle mani di Pina!

Elucubrazioni matematiche a parte, i biscottini sono davvero fantastici e meritano, friabilissimi come pochi grazie alla presenza dell’ammoniaca in combinazione con il

lievito per dolci.

Piccini piccini aspettano solo di essere tuffati a manciate in una bella tazza di latte o di cioccolata calda.

Magari accoppiati insieme da un leggero strato di crema di nocciole.

P.S. Ma Pina avrà mica confuso i cm con i pollici inglesi?



[ricetta adattata da "Dolci" di G.Pina]

Biscotti "ciottoli"

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 10-15 persone

Ingredienti per circa 150 mini biscotti

- 125 gr di farina 00
- 75 gr di farina di farro bianca
- 80 gr di zucchero a velo di canna (io Demerara BRONsugar di D&C)
- 75 gr di burro salato

- 12 gr di tuorlo
- 40 gr di latte
- 6 gr di latte in polvere
- 1.2 gr di lievito per dolci
- 2 gr di ammoniaca
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- scorza grattugiata di un’arancia

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito e lo zenzero in polvere (aggiungere anche un pizzico di sale se si usa burro non salato).
2. Lavorare il burro morbido, senza montarlo, con lo zucchero a velo, la scorza d’arancia e il tuorlo.
3. Sciogliere nel latte l’ammoniaca e il latte in polvere.
4. Aggiungere la miscela all’impasto di burro, sempre senza montare, fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare il mix di farina, lavorando solo il tempo necessario perché venga assorbito, formare con l’impasto (sarà molto morbido ma va bene così) una palla, avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo almeno un paio d’ore.
5. Trascorso il riposo, stendere la pasta con un matterello allo spessore di 3 mm, infarinando il piano di lavoro solo lo stretto necessario perché non attacchi, e con un coltello ritagliare dei quadrati di 2 cm di lato (o usare dei mini tagliabiscotti della forma preferita).
6. Trasferire man mano i “ciottoli” su una teglia foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 190°C per circa 8-10 minuti.

Note

I biscotti si conservano fino a 3 settimane, ben chiusi in sacchetti di plastica e al riparo dalla luce.



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^