Pastarelle da inzuppo con lievito madre. Tutta colpa di Gino!



ehm…buongiorno eh!

Come va, tutto bene tutti bene?

Sì sì lo so che sto facendo un po' di giri di parole ma la verità è che…mi vergogno quasi a chiedervelo!

Non è che gradireste un biscottino per caso?

Lo so lo so, pure oggi!

Sto diventando praticamente monotematica.

Nell'ultimo mese e più mi sono resa conto di aver sfornato quasi solo e soltanto biscotti.

Ma che ci posso fa' se mi divertono così tanto e ho un'archivio blog che pare una biscottiera ambulante?

E qui tra uno "sparo" e una pallina, un timbro, una formina, un rotolo e una sacca

dispettosa il gioco non ha mai fine.

Me lo concedete ancora uno?

Poi prometto che faccio una pausa e vi lascio un po' di respiro!

Forse!

Allora, affare fatto?

Si dai!

E poi mica è colpa mia?

Se Gino cresce a dismisura, bisognerà pure che recuperi l'eccesso in qualche modo…o no?

Allora oggi vi lascio un'idea per la colazione del fine settimana.

Ma un'idea furba!

Perchè?!?!?!

Semplice!

Perchè è un piccolo trucchetto per "riciclare" gli avanzi del rinfresco del LM e trasformarli in un biscotto leggero e inzupposo, perfetto da tuffare nella tazza del caffellate.

E se ha approvato anche il papà, il "**golosone sotto mentite spoglie**" del cake al cioccolato, la prova può considerarsi felicemente superata.



Pastarelle da inzuppo con lievito madre

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Tempo passivo 6 ore

Porzioni 4-6 persone

Ingredienti per circa 12 pastarelle grandi

- 100 gr di LM avanzato dal rinfresco
- 200 gr di farina (quella che preferite, io ho usato 125 gr di farina tipo 2 + 75 gr di semola rimacinata di grano duro)
- 100 ml circa di latte (anche di soia)
- 60 gr di zucchero di canna (per me Demerara BRONsugar di D&C)
- 25gr di miele (io miele di limone)
- 3 cucchiai di olio di riso (o di semi di girasole)
- scorza grattugiata di limone
- un pizzico di sale (io il mio sale alla vaniglia)
- latte e zucchero di canna per la finitura

Procedimento

1. Setacciare le farine ed aggiungere eventualmente anche mezzo cucchiaino di bicarbonato.
2. Sciogliere lo zucchero e il miele in 50 ml di latte caldo e tenere da parte.
3. Spezzettare il LM e scioglierlo in 50 ml di latte, aggiungere un paio di cucchiai di farina e mescolare, quindi alternare il mix di farina (tenerne da parte un cucchiaio) con il latte zuccherato ormai a temperatura ambiente, facendo sempre assorbire.
4. Unire a filo l’olio e, per finire, la farina tenuta da parte insieme ad un pizzico di sale e alla scorza grattugiata del limone.
5. Far attenzione a non asciugare troppo il composto (tutto dipende dal grado di assorbimento della farina scelta; quella integrale richiede più liquido) e se necessario, aggiungere ancora un po’ latte o di farina in modo che il composto finale sia leggermente più morbido della pasta frolla.
6. Con l’aiuto di un porzionatore da gelato o con le mani leggermente inumidite formare palline delle dimensioni di un piccolo mandarino e disporle man mano su una teglia foderata di carta forno.
7. Lasciar lievitare in luogo tiepido, al riparo da correnti d’aria e coperto da pellicola per circa 4-6 ore (devono un po’ gonfiare).

8. Prima della cottura, spennellare i biscotti con poco latte, cospargerli con zucchero di canna ed infornare a 140°C con il forno in salita, puntato a 180°C, per circa 25-28 minuti, o fino a che avranno assunto un bel colore dorato.
9. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

* E' possibile sostituire il LM con 80 gr di farina 0 + 40 gr di acqua e aggiungere all'impasto 2-3 gr di ldb fresco, lasciando lievitare i biscotti per circa un paio d'ore.

* Per un'insolita versione "dark", sostituire il latte con altrettanta birra (non scaldarla per sciogliervi zucchero e miele) ed aggiungere 10 gr di cacao amaro al posto di altrettanta farina: è assicurata una colazione a tutto sprint.



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^