# Petit beurre alla farina d’avena, farro e mais. Testata!




Sì, proprio una sonora testata quella con cui ho inaugurato questa giornata.

Ohi ohi ragazzi, e poi ti credo “io lo odio il giovedì”!

Ok sarebbe il lunedì, ma se oggi è giovedì che ci posso fa’?

Accidenti a me e al viziaccio di lasciare le ante degli stipetti aperte.

Meno male che non ho preso lo spigolo nell’occhio, altrimenti me la sarei vista parecchio peggio di un bernoccolo.

Sicuramente preferisco testare altro che non sia la solidità dei mobili di casa.

Leggasi: **ricette biscottose**.

Ari-leggasi: **nuovi stampini** freschi freschi appena arrivati.

La domanda è retorica, ma giacchè questo blog sta diventano una specie di “**biscuit maison**“, vi pareva che potessi resistere all’ammaliante fascino dei petit beurre?

Praticamente scontato che avrei ceduto 

E a proposito di ricette testate, questa lo è davvero giacchè l'ho rifatta ben 3 volte nel giro di dieci giorni.
Il primo approccio ai petit beurre infatti è stato giusto un pizzico "travagliato".
Diciamo che non mi era molto ben chiaro il concetto che mai e poi mai avrei potuto formare la classica palla come si fa per la classica frolla.
Così, quando mi sono ritrovata con un impasto molle assatanato che avrei anche potuto girare all'infinito senza ottenere miracoli, l'unica cosa che istintivamente mi è venuta di fare è stato aggiungere farina per "stringerlo" un po'. Ma aggiungi di qua aggiungi di là, alla fine non solo mi son persa per strada la dose esatta, ho ottenuto anche dei biscotti buoni sì, per carità, ma certo non più definibili "petit beurre"!
E giù via con l'autoflagellazione:
– ecco vedi, se aspettavi ancora un po' ad aggiungere il mix di burro non avresti fatto danni! Troppo caldo, era ancora troppo tiepido, te e la tua solita fretta!
– no no la colpa è della farina, o meglio della tua mania di sostituire le farine. E' stata la farina d'avena a fare pastrocchio, di sicuro assorbe meno e t'ha sballato tutto. Così impari a mettere sempre gli zampini!
Epperò mica ero poi tanto convinta che la colpa fosse davvero della farina, no proprio no! Riprendo il librino, mi guardo per bene le foto del passo passo e…eccolo là l'inghippo: l'impasto resta molle! Un po' di più un po' di meno ma **MOLLE**!
Le avessi guardate meglio prima!
Ok, io ci riprovo.
Secondo tentativo: stavolta mix di burro "**freddo**" (la prova dito non lascia dubbi!) e **NON** un grammo di farina in più, anche se la tentazione di aggiungerne un altro cucchiaio devo tenerla a freno con la forza.
Appallottolo nella pellicola alla meno peggio e via in frigo tutta la notte.
Scettica sì e nemmeno poco ma, come si dice, chi vivrà vedrà!
E per stavolta ci ho visto bene 
Al mattino l'impasto è sodo al punto giusto da poter essere steso senza problemi.
Taglio, "timbro" e via in forno per la cottura.
Oh, questi sì che sono petit beurre come si deve 
Con la farina d'avena finalmente assolta da tutte le immeritate accuse.
Bastava solo fidarsi.
Il terzo tentativo?
Semplice richiesta di bis da parte della cavia.
Sapevo di non dovergli proporre l'idea della Nutella!




**Petit beurre alla farina d’avena, farro e mais**

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 12 ore

Porzioni 6 persone

**Ingredienti per circa 35 biscotti**

- 135 gr di farina di farro integrale
- 75 gr di farina d’avena
- 50 gr di farina di mais fioretto
- 100 gr di zucchero di canna (io Demerara BRONsugar di D&C)
- 100 gr di burro salato
- 62 ml di acqua
- 2 gr di lievito per dolci
- 1 gr di sale

**Procedimento**

1. Setacciare in una ciotola le farine con il lievito.
2. In un pentolino, su fuoco basso, sciogliere il burro nell’acqua con il sale e lo

zucchero, quindi spegnere e far raffreddare almeno 20 minuti.

3. Quando il composto di burro sarà freddo, versarlo nella ciotola con le farine e mescolare con un cucchiaio di legno (l'impasto è molliccio e appiccicoso: ***VA BENE*** così!).

4. Continuare a lavorare fino a riuscire a formare una palla molto morbida (abbiate "fede" il riposo farà miracoli ^_^), avvolgerla nella pellicola e riporla in frigo per tutta la notte.

5. Stendere l'impasto allo spessore di 5 mm e ritagliare i biscotti con lo stampino apposito o nella forma preferita.

6. Trasferire man mano i biscotti su una placca foderata di carta forno e lasciarli riposare in frigo per una mezz'ora in modo che mantengano meglio la forma in cottura.

7. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti, fino a che i bordi risulteranno leggermente coloriti.

8. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

**Note**

* I biscotti si conservano per qualche giorno in una scatola di latta a chiusura ermetica.

* Nella ricetta originale sono previsti 4 gr di lievito per dolci.
Con questa dose però, ho notato che i biscotti tendono a diventare "morbidi" il giorno dopo la cottura, mentre con una dose ridotta si conservano croccanti più a lungo. A voi la scelta.




Prima di salutarvi ragazzi, me li concedete altri 2 minuti solo 2?

Voglio raccontarvi una fiaba.
Venite con me e tra cinguettii di usignoli, margherite, spiragli di luce e festosi animaletti arriveremo insieme in un luogo incantato dove tutto è magia, creatività e fantasia.

Eccoci, siamo ad "**ORSOBOSCO**", un piccolo mondo dove il tempo si è fermato e dove gli operosi abitanti saranno pronti ad accoglierci con festosi sorrisi di "benvenuto".




Il **13-14-15 settembre 2013** il padiglione "**ORSOBOSCO**" aprirà il suo sentiero al pubblico nell'ambito di **KREATIV** a Bolzano.

Fateci un salto, non ve ne pentirete! Tutte le info le trovate qui, nell'angolino fatato di NI

Un abbraccio a tutti e al prossimo “timbro” ^__^