Graham crackers. Alice e Petra 9, accoppiata perfetta.



Un’estate lunga, quasi interminabile.

Un settembre scombussolato, pieno di sogni e nuovi progetti che ora sono lì, appesi a un filo, in attesa del loro destino.

Un freddo improvvis,o che di colpo mi ha catapultata in un autunno inoltrato, per poi ritrovare un caldo altrettanto anomalo che rende opprimente quel maglioncino addosso.
Ma cavolo, ormai ho fatto il cambio di stagione negli armadi e di tirar fuori di nuovo le T-shirt, lavate e stirate, non se ne parla proprio. Piuttosto faccio sauna…a gratis!
Una pausa dal blog durata quasi 3 mesi dall'ultimo post, molto più di quello che avrei voluto e che avrei immaginato.
Ma quando la pigrizia inizia a prendere il sopravvento, diventa sempre più difficile scrollarsela di dosso.
Si rimanda tutto "a domani" e quel "domani"sembra non arrivare mai!
Ora però è tempo di tornare a fare una capatina tra queste dolci pagine e, per farlo, cosa potevo scegliere se non ancora biscotti?
Ma non biscotti qualsiasi, i ***Great Graham*** della magica Alice, lei che mai mi delude e sempre mi lascia estasiata per l'impeccabilità e straordinaria bontà delle sue ricette.
Scommetto che tutti, almeno una volta, avete sentito parlare dei Graham Crackers, quei crackers dolci, protagonisti di tante ricette americane e spesso utilizzati come base per cheesecakes.
I veri crackers Graham (dal nome del ministro presbiteriano Rev. Sylvester Graham, che per primo ne mise a punto la ricetta) sono prodotti con farina Graham, una farina di frumento integrale ottenuta dalla macinazione separata delle differenti parti del chicco di grano (endosperma macinato finemente, crusca e germe macinati grossolanamente), in seguito rimescolate insieme per creare una farina dalla consistenza grossolana.
Nella tradizione del Nord America la farina denominata Graham vuole essere il simbolo della sana alimentazione ma tale farina non è disponibile ovunque.
Con cosa allora sostituirla al meglio se non con la Petra 9 conTuttoilGrano? Profumata e dal colore ambrato, Petra 9 è molto più di una semplice farina integrale, perché grazie all'attento processo di macinazione conserva tutto l'equilibrio naturale degli elementi nutritivi del chicco di grano: l'ideale per sfornare dei grahams homemade ricchi, nutrienti e soprattutto deliziosi.
L'aggiunta di una piccola parte di farina d'avena attenua il sapore intenso della farina di frumento regalando un'accattivante sfumatura dolce e una leggera croccantezza extra. Il risultato finale sono dei Graham Crackers eccezionalmente buoni, ma ancora 100% frumento integrale, con un gusto ed una consistenza che migliorano ulteriormente dopo un paio di giorni…se riuscite ad aspettare tanto!

Siete pronti a sfornali insieme a me?



[ricetta

tratta da “Chewy Gooey Crispy Crunchy Melt-in-Your-Mouth Cookies” di A. Medrich]

Print Recipe

Graham crackers



Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo Passivo	40 minuti

Porzioni	10

Ingredienti

- 230 g farina integrale Petra 9 Mulino Quaglia
- 55 g farina d'orzo integrale
- 80 g burro freddo, a pezzetti
- 60 g miele di acacia
- 50 g zucchero semolato
- 3 cucchiai latte meglio se intero fresco
- 1 1/2 cucchiaini pepe di Giamaica in polvere
- 1/2 cucchiaino estratto di vaniglia io homemade
- 1/2 cucchiaino lievito per dolci non vanigliato
- 1/4 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino sale

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo Passivo	40 minuti
Porzioni	10

Ingredienti

- 230 g farina integrale Petra 9 Mulino Quaglia
- 55 g farina d'orzo integrale
- 80 g burro freddo, a pezzetti
- 60 g miele di acacia
- 50 g zucchero semolato
- 3 cucchiai latte meglio se intero fresco
- 1 1/2 cucchiaini pepe di Giamaica in polvere
- 1/2 cucchiaino estratto di vaniglia io homemade
- 1/2 cucchiaino lievito per dolci non vanigliato
- 1/4 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino sale



Istruzioni

1. Setacciate insieme in una ciotola le farine con il bicarbonato, il lievito e il pepe di Giamaica in polvere. Aggiungete anche lo zucchero, il sale e mescolate.
2. Unite il burro freddo a cubetti e sabbiate con la punta delle dita (o con la foglia della planetaria) fino a che il composto assume una consistenza simile al parmigiano grattugiato.
3. In una ciotolina, riunite latte, estratto di vaniglia e miele e mescolate fino a che questo è completamente sciolto.
4. Aggiungete il mix di latte e miele al composto di farina e lavorate

fino ad avere un impasto omogeneo.

5. Formate con la pasta un rettangolo, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per circa 30-40 minuti, fino a che la pasta è rassodata ma morbida abbastanza da poter essere stesa col matterello.
6. Riprendete l'impasto e stendetelo allo spessore di circa 3 mm tra due fogli di carta forno.
7. Eliminate il foglio superiore, cospargete la superficie con 2-3 cucchiai di zucchero semolato e bucherellatela con una forchetta.
8. Traferite la sfoglia di pasta in una teglia con il suo foglio di carta forno poi, con un coltello affilato, ritagliatela a forma di quadrati, rettangoli, rombi a piacere.
9. Fate cuocere in forno caldo a 175°C per circa 20-25 minuti, ruotando la teglia a metà cottura, fino a che i biscotti saranno dorati, con i bordi ben coloriti.
10. Sfornate e lasciate intiepidire, quindi rompete i biscotti lungo le linee di incisione e fateli raffreddare completamente su una griglia prima di riporli in una scatola di latta.

Recipe Notes

* Potete conservare l'impasto in frigo fino a 2 giorni; in questo caso lasciatelo ammorbidire leggermente a temperatura ambiente prima di stenderlo.

* Io ho steso la pasta su una spianatoia infarinata e ritagliato i biscotti con uno stampino quadrato festonato da 4 cm di lato. Ho trasferito i biscotti su una teglia foderata di carta forno e cosparso con lo zucchero semolato.

* Per la cottura, sorvegliate i biscotti a vista. A me sono bastati 16 minuti di cottura perchè diventassero croccanti al punto giusto. Regolatevi in base al vostro forno.

* I biscotti diventano croccanti una volta completamente freddi. Se così non fosse, può darsi non siano cotti a sufficienza. In questo caso rimetteteli in forno a 160°C per una decina di minuti circa.

* I biscotti si conservano ben chiusi per almeno 3 settimane...se durano!



Un abbraccio a tutti e alla prossima…