Biscotti inzupposi – versione all’olio. Meglio…si può!

Ve lo ricordate questo post?

Una delle mie piccole-grandi sfide da testarda sperimentatrice.

Una sfida a cui pensavo di aver messo fine con un bel 1-0 per me.

Invece no, perché la palla è tornata di nuovo al centro, così…per caso.

Rimessa in gioco, inconsapevolmente, da quella stessa amica che li aveva definiti “***il top del top***“.

Tutto parte da un assaggio di simil cantucci rusticissimi, senza uova e senza burro, traboccanti di semi (prima o poi pubblicherò anche quelli, promesso!).

Entusiasta, mi chiede se può ordinarmene qualche sacchetto. Il burro, da un po’ di tempo a questa parte, le dà problemi.

Accetto di buon grado, chiedermi dei biscotti è un po’ come farmi vincere alla lotteria

E quei cantuccioni rusticosi, venuti fuori quasi per sbaglio, sono davvero buoni.

Poi ripenso a quei biscotti inzupposissimi che l’avevano entusiasmata e parte l’embolo.

Io: “senti ciccia, ma se mi facessi da cavia ancora una volta e provassi a ripetere quei biscotti da colazione che ti piacquero tanto, sostituendo l’olio al burro? Che ne dici, ci stai? Non lo so che verrà fuori, ma io ci provo!”

Lei: “*fammi quel che vuoi, anche una schifezza (tanto quelli che compro sono schifezze e li pago pure un botto) purchè siano con l’****OLIO***”.

Io: “ok, affare fatto. Ma qualcosa mi dice che andrà benone ;)”

Approfitto subito del fine settimana alle porte per dichiarare aperta la sfida al biscotto e mettermi all’opera.

Un piccolo bilanciamento per sostituire l’olio al burro e il gioco è fatto.

È quello che credo, ma…

C’è sempre un ma!

Al momento di mettere le mani in pasta, mi rendo conto che in casa, tra le millemila farine che occupano lo scaffale della dispensa, la tipo 2 non c’è!

Ohi ohi ohi, e adesso?

Fa però capolino un sacco enorme di Petra9 che sembra sussurrare: eccomi, ci sono qui io a darti una mano!

Ok, farina integrale sia.

La taglierò con una piccola quantità di farina 00, giusto per non rendere i biscotti eccessivamente rustici e “appesantirne” la texture aerata e leggera.

E quel pacchetto là dietro cos’è?

Toh guarda, c’è ancora della farina di soia.

E se…se…se…

Sì, direi che 15 g possono bastare

Detto fatto, la frolla era pronta per il riposo in frigo, per nulla unta, con il suo colore ambrato e tutto il profumo della farina “viva”.

L’eureka è arrivato il giorno successivo, fuori dal forno, quando quei bottoni dorati, luccicanti di cristalli di zucchero, hanno mostrato tutta la loro leggerezza, croccantezza e morbidezza insieme, con una capacità di inzuppo come pochi.

Ma la soddisfazione più grande è stato sentir dire dalla mia “cavia”, la stessa che aveva dichiarato: *impossibile chiedere di meglio…*

“Questi me li fai a vita vero?”

Print Recipe

Biscotti inzupposi ai tuorli - versione all'olio.

Tempo di preparazione	10 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	3 ore

Porzioni	8

Ingredienti

- 90 g farina integrale (ho usato Petra 9 MolinoQuaglia)
- 60 g farina di semola senatore cappelli
- 35 g farina 00
- 15 g farina di soia
- 80 g tuorli
- 75 g olio evo leggero oppure olio di riso o di semi
- 65 g zucchero
- 1 cucchiaio limoncello
- 1 limone non trattato
- 4 g ammoniaca per dolci
- 2 g lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale
- q.b. zucchero di canna Demerara per la copertura

Tempo di preparazione	10 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	3 ore
Porzioni	8

Ingredienti

- 90 g farina integrale (ho usato Petra 9 MolinoQuaglia)
- 60 g farina di semola senatore cappelli
- 35 g farina 00
- 15 g farina di soia
- 80 g tuorli
- 75 g olio evo leggero oppure olio di riso o di semi
- 65 g zucchero
- 1 cucchiaio limoncello
- 1 limone non trattato
- 4 g ammoniaca per dolci
- 2 g lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale
- q.b. zucchero di canna Demerara per la copertura

Istruzioni

1. Setaccia insieme le farine con lievito, ammoniaca e sale; tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria, con la frusta K, lavora i tuorli con lo zucchero ma senza montare. Unisci l'olio a filo e amalgamalo bene al composto di tuorli, quindi aggiungi anche il limoncello e la scorza grattugiata del limone.
3. Da ultimo incorpora il mix di farine in un solo colpo, lavorando solo il necessario a farlo assorbire. La pasta sarà molto morbida ma è così che dev'essere. Avvolgi la pasta nella pellicola e riponila in frigo da un minimo di 3 ore fino a tutta la notte.

4. Con la pasta forma delle palline da 18-20 g ciascuna, allineandole man mano su una teglia foderata di carta forno. Sciacchia le palline con il fondo piatto di un bicchiere (tra biscotto e bicchiere metti un quadrato di carta forno per evitare che i biscotti di attacchino al bicchiere) allo spessore di circa 1 cm poi rotola da ambo i lati i dischi ottenuti in una ciotola con lo zucchero Demerara, premendo leggermente per farlo aderire bene.
5. Trasferisci di nuovo i biscotti sulla teglia, mantenendoli ben distanziati uno dall'altro e lasciali riposare in frigo per un'oretta circa.
6. Fai cuocere i biscotti in forno ben caldo a 180°C per circa 20 minuti, o fino a che risulteranno leggermente dorati in superficie, ruotando la teglia a metà cottura.
7. Sforna, trasferisci i biscotti su una griglia e lasciali raffreddare completamente prima di riporli in una scatola di latta.

Recipe Notes

I biscotti si conservano a temperatura ambiente, ben chiusi in un contenitore ermetico, per 8-10 giorni.

Con questa inzupposissima colazione vi abbraccio e vi auguro un buon fine settimana.

Alla prossima…