

Biscotti al malto e grano saraceno. Leggeri e croccantissimi.



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

I **biscotti al malto** d'orzo sono sempre stati una mia piccola fissa.

Buona parte della mia infanzia/adolescenza, “biscottosamente” parlando, è ruotata intorno agli Zalet Galbusera, i biscotti al malto del mago G.

A proposito. te lo ricordi?

A me, rivedere quella vecchia pubblicità a distanza di così tanti anni, ti confesso fa un certo effetto!

Poi è arrivato il tempo delle “mani in pasta”, i biscotti si sono guadagnati indiscutibilmente il primo posto tra i dolci che amo di più e si è fatta strada la voglia di provare a preparare in casa quei biscotti all’aroma di malto che adoro da sempre.

Non gli Zalet, no. Non ho mai avuto la pretesa di replicare proprio loro.

Volevo semplicemente i “miei”.

Qui sul blog trovi infatti un’ormai vecchissima ricetta che ancora oggi, strano a dirsi, mi soddisfa ancora (le foto parecchio meno, ma facciamo finta che!).

Ma come sai, il desiderio di sperimentare ricette nuove è sempre in agguato (e aggiungerei, per fortuna!). Così, partendo da una base di E. Knam, ho iniziato a ragionarci su e, cambia di qui – modifica di là, ne sono venuti fuori dei biscotti a dir poco irresistibili.

Facilissimi, veloci, leggeri, con un gusto rustico e semplice ma soprattutto incredibilmente sgranocchiosi, questi biscotti al malto sono perfetti per l’inzuppo nel caffelatte, da spalmare con ancora un velo di malto o semplicemente da gustare in purezza quando vuoi.

Eppure, un difetto, ahimè, questi biscotti al malto ce l’hanno e, per onestà, mi sento in dovere di confessartelo!

Sono pericolosamente uno tira l’altro!

Ma io amo questo genere di “pericolo” e scommetto anche tu ☐

Allora forza, mettiamo insieme le mani in pasta e domattina il suono della sveglia ti assicuro che non sarà poi così terribile, con la prospettiva di una croccantissima colazione.



© Federica Di Marcello photography

Biscotti al malto e grano saraceno

Ingredienti per circa 32 biscotti

Porzioni 8

Tempo di preparazione 30 MINUTI

Tempo di cottura 15 MINUTI

Tempo Passivo 3 ORE

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 50 g farina di grano saraceno
- 90 g zucchero tipo Zefiro
- 90 g burro
- 50 g malto d'orzo
- 45 g uova intere
- 1 cucchiaino cacao amaro in polvere
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino cannella in polvere, scarso
- 3 g ammoniaca per dolci
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale

Istruzioni

1. In una ciotolina mescola l'uovo con il malto d'orzo; tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria setaccia le farine con l'ammoniaca, il cacao, la cannella e il sale. Aggiungi lo zucchero e mescola con la frusta K per qualche secondo.
3. Aggiungi il burro morbido a dadini e lavora fino a ottenere un composto simile al pangrattato.
4. Unisci il mix di uovo e malto e lavora quel tanto che basta a formare un impasto omogeneo.
5. Avvolgi la pasta della pellicola, cercando di formare un disco appiattito, e riponila in frigo per 2-3 ore.
6. Riprendi l'impasto e stendilo col matterello allo spessore di circa 5 mm poi ricava i biscotti con un coppapasta rettangolare da 7x4,5 cm di lato (o con lo stampino che preferisci) e trasferiscili mano mano su una placca foderata di carta forno.
7. Cuoci i biscotti in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti,

ruotando la teglia a metà cottura, fino a che i risulteranno appena coloriti.

8. Sforna, trasferisci i biscotti su una griglia e lasciali raffreddare completamente prima di riporli in una scatola di latta o contenitore ermetico.

Recipe Notes

I biscotti si conservano bene anche per una paio di settimane, ben chiusi in un contenitore ermetico.



Un

abbraccio, alla prossima...