

# 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

[Print Recipe](#)

# Biscotti al malto e grano saraceno

*Ingredienti per circa 32 biscotti*

Tempo di preparazione	30 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	15 minuti
------------------	-----------

Tempo Passivo	3 ore
---------------	-------

Porzioni	<input type="text" value="8"/>
----------	--------------------------------

## 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

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	3 ore
Porzioni	<input type="text" value="8"/>
<b>Ingredienti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 g farina 00</li> <li>• 50 g farina di grano saraceno</li> <li>• 90 g zucchero tipo Zefiro</li> <li>• 90 g burro</li> <li>• 50 g malto d'orzo</li> <li>• 45 g uova intere</li> <li>• 1 cucchiaino cacao amaro in polvere</li> <li>• <math>\frac{1}{2}</math> cucchiaino cannella in polvere, scarso</li> <li>• 3 g ammoniaca per dolci</li> <li>• <math>\frac{1}{4}</math> cucchiaino sale</li> </ul>	

#### 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 man 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...