

BISCOTTI ANTICHI



RICETTA GENTILMENTE OFFERTA DALLA

PASTICCERIA FIUME - SERVIZIO CATERING

di Cecchinato Tiziano & Alfier Mirella

Via Fiume, 4/D - 30171 Venezia Mestre

Tel. 041982569 - Cell. 3292671602

Il biscotto è una preparazione di cucina e di pasticceria dolce, di dimensioni ridotte (5-10 cm) e di forma geometrica variamente decorata, solitamente cotta nel forno sino a perdere quasi ogni traccia di umidità. La parola deriva dal latino « panis biscoctus », significante « pane cotto due volte », e le cui prime evidenze risalgono al X secolo.

Treccine

I biscotti sono una preparazione antica, caratterizzata da forte presenza del miele (in origine) o dello zucchero (più recentemente) e dalla completa cottura in forno: due caratteristiche che li rendevano conservabili anche per lunghi periodi.

I biscotti sono solitamente a base di farina, uovo, burro, zucchero ed eventualmente lievito e aromi vari. Oggi la farina usata è in massima parte di frumento, ma non mancano esempi di farine diverse come gli amaretti di farina di mandorle, i nocciolini di Chivasso di farina di nocciole piemontesi o le paste di meliga di farina di mais, per restare nella sola tradizione italiana. I biscotti entrano nella tradizione culinaria di tutto l'Occidente, del Medio Oriente e dell'Estremo Oriente e si presentano un numerosissime varianti.

//

Ingredienti

- 650gr di Farina di Kamut
- 450gr di Zucchero di Canna
- 250gr di Burro
- 150gr Noci
- 350gr di Mandorle
- 260 gr di Uova intere
- 2gr di cannella
- aroma di vaniglia

Preparazione

1. Mettere la farina a fontana in una spianatoia aggiungendo zucchero il burro a temperatura ambiente tagliato a dadini le noci e le mandorle
2. Lavorare bene il tutto ed aggiungere le uova la cannella e l'aroma di vaniglia
3. Avvolgere l'impasto ottenuto su una pellicola trasparente e far riposare in frigo per circa 30 - 40 min
4. Stendere l'impasto col mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm
5. Tagliare l'impasto con stampini e formine a piacere quindi infornare a 170° per 15 minuti

