

BISCOTTI SALATI AL PARMIGIANO

Questi biscotti salati al parmigiano e rosmarino realizzati in origine con la farina di enkir (farro monococco) e ideati come pagina dei ringraziamenti per il mio ultimo libro dedicato a questa preziosa farina, questa volta li ho realizzati con grano tenero di vecchie varietà coltivate in miscuglio, da qui il nome di miscuglio evolutivo. Farina presa al ritorno di un viaggio in Maremma nello spaccio dell'agriturismo dove abbiamo alloggiato: [Le Macchie Alte](#) ;-)

Provateli, sono irresistibili!

SEGUITEMI ANCHE SU

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)

BISCOTTI RUSTICI

 **Per circa 20 biscotti**

150 g di farina di farro monococco o altra farina di grano tenero di vecchie varietà

100 g di burro

75 g di parmigiano reggiano

1 tuorlo

1 pz di sale

¼ di cucchiaino di zenzero in polvere

¼ di cucchiaino di scorza di limone

¼ di cucchiaino di rosmarino in polvere

Versare la farina setacciata, il parmigiano, il burro, il tuorlo e il sale in planetaria con il gancio a foglia e amalgamare gli ingredienti, aggiungere la scorza di limone, il rosmarino e lo zenzero e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Formare con l'impasto un cilindro di 5 cm di diametro, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per un paio di ore.

Preriscaldare il forno a 170 °C, rivestire la leccarda con carta da forno, togliere il panetto dal frigo e con un coltello a lama liscia tagliare i biscotti dello spessore di 4-5 mm e adagiarli sulla teglia. Se avete voglia di personalizzazioni questi frollini si adattano ad essere sovraimpressi con l'apposito strumento, basta comporre il proprio nome sulla barretta e imprimere sul biscotto. Cuocere per 13 minuti quindi sfornare e lasciare raffreddare su una griglia rima di servire. Adatti per l'aperitivo o per un buffet, si conservano in scatole di latta. Per circa 15-20 biscotti salati.

I MIEI SUGGERIMENTI

- Per avere dei biscotti perfetti, una volta messi nella teglia da forno, se avete posto fateli raffreddare in frigo per una decina di minuti prima di infornare, manterranno la forma.
- Quando li stendete al mattarello e anche dopo quando reimpastate gli scarti per ristendere la pasta e formare nuovi biscotti, non lavorare molto l'impasto e soprattutto se avete tempo ripassate il

panetto in frigo per qualche minuto. Da freddo questo tipo di impasto si lavora molto meglio.

-Una volta tolti dal forno non li toccate per nessuna ragione , si sfalderanno tutti, vanno riposti solo dopo il raffreddamento.

-Suggerisco caldamente di offrire i biscottini per aperitivo con un calice di bollicine ;-)

BACI DI DAMA

Per il mio Lorenzo, oggi compie 10 anni e questi sono i suoi biscottini preferiti insieme ai muffins e quindi li dedico a lui il mio più grande amore!

Certo che 10 anni fanno effetto, anche perché vedo delle trasformazioni importanti in lui, e poi mi è rivenuto da pensare al momento del parto. Non tutti gli anni faccio questa associazione, ma oggi sì!

Giornata speciale e corro a preparare qualcosa di buono per il mio ometto, voi fate i baci di dama mi raccomando!

BACI DI DAMA AL CACAO



per circa 35 biscotti

130 g di farina (nella scelta della farina potete sbizzarrirvi, vanno bene: grano khorasan, farro, farro spelta, enkir, gentilrosso, verna, terminillo ...)

20 g di cacao amaro

150 g di mandorle

150 g di zucchero

150 g di burro

150 g di cioccolato bianco

Tritare finemente le mandorle con un paio di cucchiaini di zucchero, trasferire sulla spianatoia e unire la farina e il cacao, il restante zucchero e il burro ammorbidito a temperatura ambiente, amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a formare un impasto omogeneo, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Prendere l'impasto dal frigorifero e ricavare da esso dei pezzetti (8-9 g circa) e formare delle palline, riporre su delle teglie ricoperte di carta da forno e infornare a 160 °C per 20 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare completamente su un griglia. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, formare un cono con la carta da forno e mettervi il cioccolato fuso. Guarnire ciascuna metà di biscotto con il cioccolato fuso e chiudere con l'altra metà di biscotto, lasciare riposare i baci di dama a temperatura ambiente prima di servire finché il cioccolato non si sarà solidificato.

SEGUITEMI ANCHE SU

[**Instagram**](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)

Biscotti al sesamo

Cari lettori, eccomi a raccontarvi un po' di me e delle mie ultime peripezie!

sono stata un po' in giro ultimamente a raccontare del mio ultimo libro e a diffondere la cultura dei grani antichi.... ;-)

Mi piace indubbiamente viaggiare, ma poi trovo altrettanto piacevole il ritorno a casa, nella mia cucina dove mi riapproprio delle mie abitudini alimentari e dove sperimento nuove ricette.

Le mie ultime sperimentazioni in cucina sono con i grani antichi, che ormai utilizzo non solo per realizzare del pane ;-) come oramai avrete capito, ma anche per preparare tante altre cose come dolci e pasta, per esempio.

Sarebbe un peccato non apprezzare il gusto di questi grani anche in altre ricette, anche se non è solo di gusto che si tratta, sempre di più si parla del valore in termini nutrizionali e di contributo per una sana alimentazione per le vecchie varietà di grano che sono coltivate senza ricorso a prodotti chimici, vengono macinate a pietra e offrono al nostro intestino una qualità di glutine decisamente migliore rispetto alle varietà moderne.

Se consideriamo quanto siano presenti i cereali nella nostra alimentazione quotidiana, non possiamo non essere attenti a cosa mangiamo e a come vengono prodotte le cose che acquistiamo. Partire da una buon cereale ci farà ottenere un ottimo prodotto, che oltretutto ci farà stare meglio!

La ricetta che vi propongo oggi sono dei biscottini ricoperti di semi di sesamo, mi sono ispirata ai biscottini siciliani "reginella", li ho realizzati in versione vegana, secondo una mia libera interpretazione ;-)

Ho usato una semola di grano duro integrale siciliano dei [Molini del Ponte](#) la "burattata".

Questa ricetta la dedico anche a tutti coloro che **amano il movimento e l'alimentazione sana**, in vista dell'imminente apertura del [FoodWell Expo](#) giunta alla sua III edizione e che si terrà a **Rimini dal 2 al 5 giugno 2016** e alla quale darò il mio piccolo contributo in qualità di foodblogger.



BISCOTTI AL SESAMO



Per 60 biscotti.

500 di semola di grano duro integrale (Burattata dei Molini del Ponte)

180 g di zucchero di canna

80 g di olio extravergine di oliva

130 g di latte di riso o di soia

1 limone, scorza grattugiata

10 g di ammoniaca

una presa di sale

200 g di semi di sesamo per guarnire

Nell'impastatrice unire la semola, lo zucchero, l'ammoniaca e la presa di sale, aggiungere poi il latte e l'olio, la scorza di limone. Montare il gancio a foglia e impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati. Mettere il composto in una sac a poche con il beccuccio liscio, versare i semi di sesamo in un vassoio, con la sac a poche formare dei bastoncini di circa 2 cm e rotolarli nei semi in modo che aderiscano bene. Allungare un po' i biscotti con le mani e adagiarli sulle teglie rivestite di carta da forno. Infornare in forno preriscaldato a 170 °C e cuocere per circa 20 minuti, girando i biscotti a metà cottura, quindi sfornare e lasciare raffreddare su una griglia. Si conservano diversi giorni in una scatola di latta.

Biscotti di Enkir da inzuppo

Ciao a tutti e buon anno, iniziato da un pò :-)

Parto dalla ricetta così rompo subito il ghiaccio, questi biscotti partono dalle pastette, ricetta della mia infanzia che da tanto non provavo più.

Questo Natale al forno del paesello mi hanno dato la ricetta, da lì parte l'idea, ma poi la voglia di mangiare più leggero e sano ha fatto sì che optassi per una farina di farro monococco, zucchero di canna, latte di riso, olio al posto di burro.... Che dire mi sono piaciuti un sacco, friabilissimi, il gusto rustico della farina è esaltato dal poco zucchero e ti viene voglia di mangiarne uno dietro l'altro, io li ho "azzuppati" nel caffè che l'ora della colazione era passata da un po', ma non vedo l'ora che venga domattina!!

Adesso vi lascio che qui al [laboratorio](#) ho da sfornare il pane alla segale, anche quello ce lo mangiamo a colazione, con marmellate bio :-)

BISCOTTI DI ENKIR DA INZUPPO



Per circa 60 biscotti

1 kg di Enkir del Mulino Marino

350 g di zucchero di canna

100 g di olio di arachidi

80 g di olio extravergine di oliva

6 uova

300 g latte di riso

20 g di ammoniaca

1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere

la scorza grattugiata di 1 limone non trattato

Pesare tutti gli ingredienti e inserirli in planetaria in ordine farina+ammoniaca, zucchero, uova e latte olio, limone e vaniglia dopodiché amalgamarli con il gancio a foglia, trasferire l'impasto in una sac à poche usa e getta grande dopodiché tagliare la punta a 2 cm di altezza in modo da avere un foro abbastanza grande. Formare sulle teglie rivestite con carta da forno tanti bastoncini della lunghezza di 4-5 cm. Finito l'impasto spolverare con poco zucchero di canna e infornare a 170 °C per 30-35 minuti in forno caldo e ventilato. Lasciare raffreddare completamente e poi conservare in scatole di latta.

I biscotti della nonna senza uova :-)

In realtà questi biscotti li ho fatti la settimana scorsa quando era mooolto freddo rispetto ad adesso, la ricetta arriva direttamente dal quaderno storico di casa mia, quello con la copertina rigida

di color arancio, rigonfio di mille foglietti di ricette ritagliate, incollate... con cui mia mamma conserva la storia delle ricette della sua famiglia e quelle che man mano si sono andate ad aggiungere per strada!

Quindi, per l'esattezza, è una ricetta della mia trisnonna :P

La ricetta è molto interessante, soprattutto attuale e salutare, a quei tempi sicuramente si preparavano biscotti e dolci con i pochi ingredienti che si avevano a disposizione, adesso invece tendiamo a togliere sempre qualche ingrediente per limitare il consumo di proteine, di zuccheri ecc. che ha visto la nostra generazione (di quarantenni ahimé) abusarne un po'.

Il risultato sono dei biscotti molto semplici, friabili, buonissimi per essere inzuppati in latte freddo o caldo, o come fa il mio apotto-lupotto che li inzuppa nel succo di frutta (quello alla mela bio senza zuccheri aggiunti)

La farina della ricetta originale è quella di grano tenero, io ho usato la buonissima farina di farro del [Mulino Marino](#), conferendo ai biscotti un sapore ancora più originale!!!

Ah, difficilissimo fare le foto con le api che ti ronzano intorno!! Intanto era già arrivato il caldo e ho sudato 7 camicie per non farmi rubare tutti i biscotti del set che ,ovviamente, erano più buoni di quelli nella scatola di latta :-)



biscotti della nonna
in pericolo!!!
Arriva il lupo :-)

BISCOTTI DELLA NONNA SENZA UOVA



Per circa 30 biscotti

500 g di farina di farro del Mulino Marino

135 g di zucchero

170 g di latte vaccino intero

80 g di olio extravergine di oliva

la scorza di mezzo limone bio grattugiata

5 g di cremore tartaro

3 g di bicarbonato

Sbattere in planetaria il latte e l'olio, aggiungere la farina con il bicarbonato e il cremore e lo zucchero e amalgamare gli ingredienti. Verso la fine aggiungere il limone grattugiato e passare sulla

spianatoia, formare 3-4 filoncini, appiattirli leggermente con il palmo della mano e tagliare delle fettine di 1,5 cm di spessore. Adagiare i biscotti sulle teglie rivestite di carta da forno con la parte del taglio rivolta verso l'alto ed infornare. Cuocere in forno a 170 °C per 13 minuti o comunque fino a che risultino dorati. Sfnare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire. Ottimi per la colazione.

Baby Biscuits



Allora, come ci si sente a un mese dalla entrata in famiglia di un pargoletto che ha bisogno di cure e attenzioni 20 ore su 24???

Felice, ma indubbiamente provata e stanca! L'apotto ha messo a dura prova l'intera struttura organizzativa messa in piedi per il suo arrivo. E' da circa un mese, infatti che volevo pubblicare questo post, ma ogni momento non era quello giusto e meno male che i biscotti li avevo fatti prima,

quando, ancora col pancione, preparavo le scorte in previsione del lieto evento!!!

Come può un esserino così piccolo e tenero scambussolare tanto??

Non so, fatto sta che è così e a questo punto non si può neanche tornare indietro :-)

Spero di prendere possesso al più presto dei miei fornelli e del pentolame annesso e di non dover maneggiare solo pannolini e biberon per l'intera giornata, anche se sono contenta, non immagino si possa continuare così ancora per molto tempo!!

Credo che le mamme che leggeranno questo post si metteranno a ridere e penseranno "vedrai che dopo sarà peggio", ma io non ho sentito nulla :-)

Una nota alla ricetta di oggi (del mese?? spero sinceramente che riesca a produrre anche qualcos'altro) è che ho trovato ispirazione da un pacco di biscotti per bimbi dove con mio grande stupore, leggendo gli ingredienti, mi accorgo che sono fatti con un mix di farine di cereali diversi. La cosa mi ha subito allettato, essendo amante dei prodotti multicereali, poi quando ancora me ne andavo a spasso beatamente per il centro, mi sono imbattuta in un set tagliabiscotti avente per soggetto la "Happy Family", non ho resistito.

Vi saluto e spero di tornare a scrivere presto, che baby a parte, ho due tre ricette e qualcos' altro che mi farebbe piacere raccontarvi.

BABY BISCUITS



Per una quantità industriale di biscotti.

1 Kg di farina (700 g di frumento "00" | 100 g di farro | 100 g di frumento integrale | 50 g di avena | 50 g di orzo)

350 g di zucchero

250 g di burro

3 uova

1 cucchiaino di malto d'orzo

7-8 cucchiaini di latte

15 g di lievito per dolci

Finitura

zucchero a velo | cioccolato fondente | thè matcha | fragole | qualche confettino color argento

Versare le farine a pioggia sulla spianatoia con il lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, il malto, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, il latte e il lievito. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Prendere l'impasto dal frigorifero, stenderlo con il mattarello e ricavare dei biscotti dallo spessore di 3-4 mm, dopodiché metterli in una teglia rivestita di carta da forno e infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima di decorare.

Preparare le glasse colorate unendo alla base di zucchero a velo e acqua (qualche goccia) i vari colori naturali.

Io ho fatto così: per il rosa ho unito un paio di fragole frullate alla base di zucchero, per il verde del thè matcha e per il marrone ho sciolto del cioccolato a bagnomaria.

Decorare i biscotti usando, per le glasse, coni di carta da forno e lasciare rapprendere per una notte prima di servire.

Baby Biscuits





— For a lot of biscuits.

1 kg of flour (700 g of wheat "00" | 100 g of spelt | 100 g whole wheat | 50 g oats | 50 g barley)

350 g sugar

250 g of butter

3 eggs

1 teaspoon barley malt

7-8 tablespoons milk

15 g baking powder

Finish

icing sugar | chocolate | the match | strawberries | some bonbons silver

Pour flour on a pastry to rain with the yeast, make a dimple, and add the sugar, malt, eggs, the butter softened at room temperature and milk. Work up to form a homogeneous

mixture, wrap the dough in cling film and let rest in refrigerator for 2 hours.

Take the dough from the refrigerator, spread it with a rolling pin and cut the biscuits on the thickness of 3-4 mm, and then put them in a baking tray covered with baking paper and bake. Bake in preheated oven at 180° for 10-15 minutes. Remove from oven and let cool on a rack before decorating.

Prepare colored glazes based on combining the icing sugar and water (few drops) to various natural colors.

I have done so: for pink I joined a couple of strawberries to sugar-based, for green I joined the matcha tea and for brown I melted the chocolate in a double boiler.

Decorate the cookies by icing sugar colored using cones made with baking paper and allow to dry for a night before serving.