



Fette biscottate con malto d'orzo - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

RICETTA DI ANTONELLA SCIALDONE DAL LIBRO LA PASTA MADRE



Per circa 50 fette due stampi da plumcake 24x10 (io uno da 10x30)

biga (se non si dispone della pasta madre)

500 g di farina

250 g d'acqua

5g di lievito di birra

Farina e acqua sono i volumi totali previsti della ricetta, che vengono lavorati in anticipo, quindi proseguire con la lista degli ingredienti dallo zucchero in poi

Ingredienti (con pasta madre):

470gr di farina 0

115 gr di acqua

115 gr di latte intero fresco

150 gr di pasta madre rinfrescata

75 gr di zucchero

5 gr di sale

7 gr di malto d'orzo

28 gr di olio d'oliva ev

3 cucchiaini di orzo solubile



1 tuorlo e 3 cucchiari di latte per spennellare

* Mettere la pasta madre in una terrina capiente, aggiungere acqua e latte tiepido e sciogliere bene il lievito. Aggiungere in ordine il malto, la farina, lo zucchero, e il sale e mescolare. Aggiungere infine l'olio emulsionato con 2 cucchiari di latte presi dal totale e mescolare ancora. passare sulla spianatoia (io ho usato il ken) e lavorare leggermente l'impasto, prima che abbia preso corpo, prenderne 1/3 a cui aggiungere l'orzo solubile.

* Lavorare separatamente i due impasti per 10-15 minuti finchè risultino lisci e omogenei. Formare due palle, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare 3 ore. Dopodichè sgonfiare gli impasti in modo da ottenere un rettangolo e procedere con una serie di pieghe.

* Lasciare riposare per un'ora, quindi prendere l'impasto bianco e stenderlo in un rettangolo di 30x45-50 cm, poi prendere quello all'orzo e stenderlo in un rettangolo di 28x45-50. Sovrapporre il rettangolo con l'orzo su quello bianco, arrotolare partendo dal lato lungo. Con la spatola dividere il rotolo in due e adagiare sui due stampi imburrati. Coprire con pellicola e lasciare lievitare 4-5 ore. Prima di infornare spennellare col tuorlo sbattuto col latte.

* Cuocere in forno statico a 160° per 40-50 minuti. Sforare e lasciare raffreddare i due filoncini su una griglia per almeno 12 ore, dopodichè tagliare in fette dello spessore di massimo 1 cm. Sistemare le fette sulle teglie e infornare a 140° per circa 30 minuti (io in forno ventilato a 150° per 20 minuti per lato) o comunque finchè siano bene asciutte da entrambi i lati. Conservare raffreddate in una scatola di latta



foto di Cristina

[Vai alla discussione sul forum](#)