

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti del Lagaccio

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + *LIEVITAZIONE*



PER LA PRIMA LIEVITAZIONE

125 g di farina 00
125 g di farina Manitoba
125 g d'acqua
15 g di lievito di birra.

PER LA SECONDA LIEVITAZIONE

250 g di farina Manitoba
100 g di farina 00
175 g di acqua.

PER FINIRE

1 kg di farina 00
500 g di zucchero
400 g di burro
10 g di semi d'anice
2 g di sale.

PREPARAZIONE

1 Fate intiepidire 125 g di acqua, prevista per la prima lievitazione e scioglietevi il lievito.

Fate la fontana con la farina prevista ben setacciata ed unitevi il lievito sciolto; impastate il tutto.

Formate una palla con l'impasto, adagiatela in una ciotola, incidete una croce in superficie e lasciate lievitare coperta per 4 ore o fino al raddoppio.

Passate 4 ore, impastate la farina prevista per la seconda lievitazione insieme al quantitativo d'acqua indicato, quindi unitevi il panetto lievitato.

Impastate bene il tutto creando un composto omogeneo, incidete una croce in superficie e lasciate rilievitare fino al raddoppio.

Al termine della seconda lievitazione, impastate tutti gli ingredienti rimasti: farina setacciata, zucchero, burro ammorbidito, semi d'anice tritati insieme all'acqua ed il sale.

Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, unitelo alla massa lievitata impastandoli insieme, dovrete lavorare a lungo per ottenere un impasto liscio e perfettamente omogeneo.

Dividete l'impasto in 6 filoncini da circa 500 g l'uno, i filoncini non dovranno essere tanto spessi perchè i biscotti lieviteranno ancora parecchio.

Disponete i filoni ben distanziati tra loro su teglie unte e coperte e lasciate lievitare nuovamente.

Infornate, infine, a 200°C per circa 30 minuti o quando i filoncini risulteranno ben dorati.

Sfornate i filoni e lasciateli asciugare per circa 8 ore (se si sono infornati la mattina,

aspettare fino a sera), quindi affettateli in diagonale e disponete le fette sulle placche da forno per far tostare prima un lato e poi l'altro.

NOTE

Ricetta tipica genovese, precisamente della zona dove un tempo sorgeva l'omonimo laghetto artificiale fatto realizzare dall'ammiraglio A. Doria.