

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Baicoli

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [200 min](#)    COTTURA: [16 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 24 ORE PER FAR RIPOSARE I FILONI

---



### 1° IMPASTO

FARINA 300 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

ACQUA ad avere un composto di media  
consistenza -

### 2° IMPASTO

FARINA 700 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 250 gr

BURRO 200 gr

SALE 7 gr

VANILLINA 2 bustine

ACQUA per ottenere un impasto sodo -

# PREPARAZIONE

## 1 Ingredienti:

Per il primo impasto: mettete la farina nella ciotola, sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida, mettetelo nel mezzo della farina e aggiungete acqua finchè viene un impasto morbido ma non troppo



## 2 Far lievitare bene coperto da un canovaccio o da un coperchio finche diventa bello alveolato.



- 3 Per il secondo impasto: mettete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete lo zucchero, il sale, la vanillina ed il burro fuso ma freddo



- 4 mescolate un po' con la forchetta in modo da amalgamare gli ingredienti al centro della fontana di farina e poi versare l'acqua fino ad ottenere un composto piuttosto duro.



- 5 Aggiungete ora il primo impasto lievitato



**6** e continuate a lavorare il tutto con le mani



**7** fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, il più liscio possibile ed uniforme





8 Mettete in una grande ciotola e lasciate lievitare coperto finche raddoppia di volume.



9 Ecco l'impasto lievitato e pronto alle fasi successive.



**10** Dividete la pasta ottenuta in 6 o 7 parti



**11** formate dei filoncini di circa 3 cm. di diametro e metteteli sulla teglia coperta da carta forno. Cuocete a 180° per circa 10-12 minuti facendo attenzione a che non coloriscano.



- 12 Questi sono i filoni cotti, si vede che sono un po' lievitati in cottura. Fate riposare per un giorno intero (se si vuole anche un po' di più o un po' meno, l'importante è che siano ben freddi e "riposati", devono essere come un po' raffermi)



- 13 Tagliate delle fettine sottili, circa di 3 millimetri, con un coltello ben affilato,





**14** Disponetele, non sovrapposte, sulla teglia da forno e far tostare per pochissimi minuti in forno caldo (180-200 gradi). Bisogna fare attenzione e controllare spesso il punto di doratura perchè in un attimo da chiari come dovrebbero essere diventano dorati o anche di più.







## NOTE

I baicoli sono una rinomata specialità veneziana di origine antica. Sono biscotti a forma di sottilissime fettine di pane dolce che durano freschi e croccanti per vari mesi se tenuti in scatole di latta ben chiuse. Nella Venezia del 700 era di moda servirli con lo zabaione. Se si vuole si può usare metà acqua e metà latte