



Fette biscottate, fatte in casa - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Fette biscottate - biscotti - colazione - merenda

dal link postato da Valeria (da Espresso- Repubblica)

Trascrivo la ricetta con **le mie annotazioni**, per una più facile consultazione e ringrazio Valeria, perchè meritano proprio

Ingr.:
600 gr. farina 00
80 gr. burro
3 uova
220 gr. latte
1 cubetto lievito di birra oppure 150 grammi di lievito madre rinfrescato
Mezzo cucchiaino di sale (10 grammi)

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido, metterlo in una ciotola insieme alla farina, sale, uova e burro. Lavorare l'impasto per diversi minuti , poi mettere a lievitare fino al raddoppio. Allargare delicatamente l'impasto sulla spianatoia e arrotolarlo stretto aiutandosi coi pollici. Porre il "filone" in uno stampo da plumcake antiaderente oppure imburrato e infarinato. Lasciare lievitare finchè supera di un pochino lo stampo.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Lasciar raffreddare, poi tagliare a fette, il più regolari possibile e rimetterle in forno caldo a 180° caldo , finchè saranno dorate.

Le mie annotazioni:

Con la dose sopraindicata si debbono usare due stampi da plumcake (il mio è da 25 cm), decisamente uno è troppo piccolo e l'impasto gonfia a dismisura, non permettendo poi di avere le fette di giusta dimensione. Quando si ripassano le fette tagliate, nel forno, la temperatura deve essere di 200° , basteranno 10 minuti (controllare a vista)

come si vede bene dalle fotografie è proprio necessario usare due stampi, che altrimenti vi vengono fuori delle fette biscottate fatte a fungo







di LIne

Versione con lievito madre di Cristina



semplici, veloci e buone!!!!

[Vai alla discussione sul forum](#)