



La Casa del Lievito

Tarallini dolci al caffè



Fabio Franco

 *La Casa del Lievito*

La casa del lievito Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

Premessa

Si tratta di un prodotto molto semplice e veloce da realizzare, può essere impastato facilmente sia a mano che con un'impastatrice o una planetaria.

Come sempre quando metto a punto una nuova ricetta, faccio assaggiare il prodotto a più persone per capire cosa ne pensano e puntualmente vado in crisi perché ad alcune piace una versione e ad altre ne piace un'altra.

Così ho deciso di non fare torto a nessuno, dandoti due versioni della stessa ricetta, deciderai tu, dopo averle provate, quale sarà la tua preferita.

Una versione contiene cacao e una quantità inferiore di semi di anice, in questo modo viene esaltato meglio il gusto del caffè, mentre l'altra versione non ha il cacao e ha una quantità superiore di semi di anice, anche questa molto gradevole ma diversa dalla prima.

Esubero di lievito madre

Puoi usare l'esubero di qualsiasi lievito madre, con idratazione del 50%, 75% o 100%, senza modificare nulla nella ricetta.

Se non hai esubero di lievito madre, puoi sostituire il peso previsto con il 50% di farina e il 50% di acqua.

Lievito chimico (backing)

È il comune lievito per dolci in polvere che trovi in qualsiasi supermercato.

Strutto e olio di semi

La ricetta prevede due voci in quanto io utilizzo una parte di strutto e una di olio di semi, ma puoi usare anche solo olio di semi in entrambe le dosi.

Meglio usare olio di semi perché rispetto all'olio d'oliva ha un gusto più delicato e neutro.

Caffè liquido

È un normale caffè fatto con la moka oppure da una macchinetta con cialde o capsule.

Caffè solubile

È il caffè solubile in polvere che si trova in qualsiasi supermercato, esiste in diversi aromi e intensità, scegline uno in base ai tuoi gusti.

Semi di anice

Aggiungono un aroma che si abbina bene con il caffè, ma nel caso non piacciono possono essere omessi.

Tarallini al cacao, caffè e anice

Ingredienti	Ricetta base	1 teglia 30x40	2 teglie 30x40
farina W260	870	265	529
cacao amaro in polvere	15	5	9
esubero di lievito madre	200	61	122
lievito chimico (baking)	40	12	24
strutto o olio di semi	150	46	91
olio di semi	150	46	91
caffè liquido	200	61	122
caffè solubile in polvere	10	3	6
semi di anice	8	2	5
sale	4	1	2
zucchero semolato	325	99	198
totale impasto	1972	601	1199

Procedimento:

Dopo aver preparato il caffè, prima che si raffreddi unisci il caffè solubile, mescola bene e lascia raffreddare.

Impasta tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una massa compatta e uniforme.

Lascia riposare l'impasto coperto con pellicola per circa 60/90 minuti, meglio in frigorifero, sarà più semplice lavorarlo.

Lavora brevemente l'impasto per farlo tornare plastico, forma dei pezzi tutti uguali di una grammatura di circa 8/10g, arrotolali tra le mani formando un filoncino e chiudilo a forma di tarallo, saldando bene tra di loro le estremità.

Appena formati i tarallini, passali da entrambi i lati nello zucchero semolato e mettili su una teglia rivestita di carta da forno.

Inforna subito in forno statico a 170 gradi o ventilato a 160 gradi per circa 25/30 minuti, comunque fino a doratura; fai attenzione a non farli scurire troppo.

Conservati in una scatola di latta si mantengono friabili per diversi giorni.

* le temperature e i tempi di cottura variano a seconda della pezzatura e del forno.



Tarallini dolci al caffè e anice

Ingredienti	Ricetta base	1 teglia 30x40	2 teglie 30x40
farina W260	885	266	532
esubero di lievito madre	200	60	120
lievito chimico (baking)	40	12	24
strutto o olio di semi	150	45	90
olio di semi	150	45	90
caffè liquido	200	60	120
caffè solubile in polvere	9	3	5
semi di anice	10	3	6
sale	4	1	2
zucchero semolato	350	105	210
totale impasto	1998	600	1199

Il procedimento è lo stesso della ricetta precedente.



Questa dispensa in formato PDF,
assieme a tante altre,
è disponibile per tutti nella sezione file
del gruppo Facebook

La Casa del Lievito