



La Casa del Lievito



Il tarallo è un prodotto da forno tipico dell'Italia meridionale, realizzato in numerose varianti a seconda della zona di produzione.

Quella che ti presento è la mia interpretazione, che prevede l'utilizzo di esubero di lievito Madre, ma può essere realizzata anche senza, infatti il lievito non ha funzione lievitante, ma solo quella di migliorarne l'aspetto organolettico.

Fabio Franco

Taralli con esubero

Ingredienti	Ricetta base	2 teglie 30x40
farina debole	1000	649
esubero di lievito Madre	200	130
olio di semi	200	130
olio extravergine d'oliva	160	104
vino bianco	270	175
sale	20	13
totale impasto	1850	1201

Possibili ingredienti aggiuntivi o aromatizzazioni

I taralli possono essere aromatizzati in mille modi, di seguito ti indico due possibilità che ti consiglio vivamente di provare.

I seguenti ingredienti sono facoltativi, non vanno usati entrambi, scegli quello che preferisci e aggiungilo nelle quantità indicate nella colonna corrispondente alla dose che stai realizzando.

cipolla fritta	130	84
noci tritate finemente	200	130

Se decidi di aggiungere la cipolla, è ottima quella fritta acquistabile all'Ikea, venduta anche da altre catene di supermercati, ma con sapori diversi.

In alternativa puoi prepararla tu tagliandola a cubetti, passandola nell'amido di mais e friggendola in abbondante olio, in una pentola alta e stretta, fino a farla diventare dorata, prestando attenzione a non farla scurire eccessivamente.

Se decidi di utilizzare le noci, devi tritarle finemente altrimenti i taralli si spezzeranno facilmente durante la formatura.

Ovviamente puoi aromatizzare i tuoi taralli in tanti altri modi, prestando attenzione alle quantità di questi ingredienti che possono variare anche molto da un tipo all'altro: semi di finocchio, olive, frutta secca tritata, semi di anice, pepe, peperoncino, rosmarino, pomodoro in polvere, ecc.

Quale tipologia di lievito Madre

La ricetta è stata bilanciata per poter utilizzare qualsiasi tipologia di lievito Madre, quindi, sia che tu abbia un lievito Madre semisolido, liquido o solido, puoi utilizzarlo indifferentemente nelle stesse quantità previste dalla ricetta, senza apportare nessuna modifica al peso degli altri ingredienti.

L'unico accorgimento da utilizzare è quello di spezzettare il lievito, nel caso sia solido, per farlo amalgamare meglio agli altri ingredienti.

Se non hai il lievito Madre

Il lievito in questa ricetta non ha la funzione di far lievitare l'impasto, ma solo di apportare miglioramenti dal punto di vista organolettico, ne consegue che puoi semplicemente ometterlo, sostituendo il peso previsto con il 50% di vino bianco e il 50% di farina, lasciando invariate tutte le altre voci e quantità previste dalla ricetta.

Se per esempio prendiamo come riferimento la colonna di destra che prevede circa 120g di esubero di lievito Madre, puoi sostituirli con 60g di farina e 60g di vino bianco.

La farina

Cerca di utilizzare una farina debole, come per esempio la Petra 6320 per pasta frolla, oppure la Petra 5, questo aiuta ad ottenere un prodotto più friabile; vanno bene anche le miscele per torte che si trovano nei supermercati, composte da farine deboli miscelate ad amidi.

L'olio

Lasciando invariata la quantità di olio totale, puoi variare le proporzioni tra olio di semi e olio extravergine d'oliva in base ai tuoi gusti.

Considera che l'olio extravergine d'oliva ha un sapore molto più deciso e a mio avviso si sente troppo nel prodotto finito, quindi ho deciso di utilizzare le proporzioni indicate perché soddisfano i miei gusti, ma nessuno ti vieta di usare tutto olio extravergine d'oliva, tutto olio di semi o di variare le proporzioni tra i due.

Il vino bianco

Ho utilizzato un semplice vino bianco da tavola, ma volendo è possibile sperimentare con diverse tipologie.

Procedimento

L'impasto del tarallo non deve essere eccessivamente lavorato, perché il glutine lo rende più duro e meno friabile, quindi è sufficiente mettere in macchina tutti gli ingredienti assieme e lavorarli alcuni minuti fino ad ottenere un impasto uniforme e compatto.

Mettilo a riposare sul piano di lavoro coperto con una pellicola per una decina di minuti e procedi a dividerlo in pezzi di circa 7/8g o altro peso a piacere, ovviamente senza esagerare; è comunque importante cercare di farli tutti uguali in modo di uniformare il più possibile la cottura.

Per dividere l'impasto in pezzi dello stesso peso, puoi stenderlo con il mattarello cercando di ottenere uno spessore uniforme, per poi tagliarlo con un piccolo coppa pasta in tanti cerchietti tutti uguali; i ritagli saranno stesi e coppati nuovamente.

Un'altra possibilità è quella di fare dei filoncini arrotolandoli con le mani, per poi tagliarli in tante fettine dello stesso spessore.

Una volta ottenuti i pezzetti, arrotolali tra le mani formando dei filoncini e realizza i taralli saldando bene tra di loro le estremità; disponi i taralli su una teglia rivestita di carta da forno, vicini tra loro perché in cottura non aumentano di volume.

La bollitura

Ci sono pareri discordanti su questo passaggio, ad alcuni piacciono bolliti, ad altri no, io ti consiglio di provare a bollirne una parte per capire la differenza, poi le volte successive procederai con la versione che preferisci.

Porta ad ebollizione una pentola d'acqua senza aggiungere sale, immergi pochi taralli per volta e quando verranno a galla scolali, mettili per qualche secondo su un canovaccio, poi trasferiscili nuovamente sulla teglia rivestita di carta da forno.

La cottura

Una volta terminata la bollitura, puoi infornarli direttamente in forno statico a 190°/200° o ventilato abbassando leggermente la temperatura, per circa 30/40 minuti, fino a quando non inizieranno a prendere colore; quelli non bolliti puoi infornarli appena formati, questi ultimi impiegheranno qualche minuto in meno a cuocere.

Non farli scurire troppo, soprattutto se usi molto olio extravergine d'oliva o se l'olio ha un sapore molto intenso, perché in questo caso diventano amari facilmente.

La conservazione

Una volta raffreddati, si conservano a lungo chiusi in una scatola di latta.