Taralli rustici e ciabattine dolci: antichi sapori

Data: 2 febbraio 2012 | Autore: Mia S. Aaron

Fa freddo! E' ufficiale e lo sanno tutti, proprio tutti. In questi giorni dire "nevica" o "piove" è un eufemismo. L'Italia, da Nord al Sud, è stata catapultata in ambientazioni atmosferiche che, generalmente, non ci appartengono. Eppure è così, sembra di essere in Russia o in uno di quei paesi dove il sole lo vedono una due volte all'anno. Pare che il maltempo ci darà una tregua solo a metà febbraio e noi, nel frattempo, come ci consoliamo? Io cucino, in maniera più abbondante del solito, come se dovessi sfamare un piccolo esercito. Mi piace farlo e mi distrae dalla pioggia che cade e scivola sui vetri delle mie finestre.

Eppure, mi piace la pioggia! Dopo questo breve sfogo di carattere meteorologico, passiamo alle cose serei. La ricetta che voglio proporvi quest'oggi ha un gusto un po' antico e sapori che non ci appartengono più, se non ai pochi fortunati che possiedono ancora un bel forno a legna. La mia fonte di ispirazione è stato come sempre il blog www.acenadallesorelle.com le mie amiche, inoltre, mi hanno fatto assaggiare queste piccole delizie che possono essere sia dolci che salate. Si tratta di ciabattine e taralli che la loro nonna paterna prepara nel forno a legna.[MORE]

Ingredienti per 15 ciabattine dolci:
500 gr di farina;
100 ml di olio evo;
100 ml di acqua;

100 ml di vino bianco;
1 lievito di birra;
150 gr di zucchero.

Riscaldate l'acqua e sciogliete il lievito. Disponete la farina a fontana e al centro disponete tutti gli ingredienti. Lavorate il tutto finché la pasta non si staccherà dalle mani.
A questo punto, formate una palla e mettetela a lievitare per circa 2 ore e 30. Trascorso questo lasso di tempo, rompete la lievitazione rimpastando il tutto. Formate tante ciabattine che disporrete su una teglia ricoperta di carta forno e che dovranno lievitare ancora per un'altra ora.
Infornate a 180° e lasciate cuocere fino a che non si saranno ben dorate.

Per i taralli rustici le dosi e il procedimento sono i medesimi, ma lo zucchero andrà sostituito con il sale.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/taralli-rustici-e-ciabattine-dolci-antichi-sapori/24087