BASTONCINI DI GRANO SARACENO CON LA GOLDEN ALE

COSA OCCORRE PER 15 BASTONCINI

Farina di grano saraceno 250 grammi, birra Golden Ale a temperatura ambiente 130 millilitri, acqua tiepida 20 millilitri, olio extravergine di oliva 20 millilitri + q.b. per spennellare, lievito di birra disidratato senza glutine 5 grammi, sale fino iodato 8 grammi, zucchero semolato 1 cucchiaino da caffè.

ED ECCO COME SI FA...

Sciogliete il lievito e lo zucchero nei 20 millilitri di acqua tiepida. Mescolate e lasciate riposare per qualche minuto.

Nella planetaria mettete la farina, l'olio, la birra e il composto di acqua e lievito preparato in precedenza.

Lavorate per un paio di minuti con l'uncino. Successivamente incorporate il sale. Proseguite sino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Spegnete la macchina, prelevate l'impasto e adagiatelo su una leccarda foderata con carta forno ben oliata. Stendete con le mani formando un panetto rettangolare di circa 15 x 20 centimetri.

Spennellate l'intera superficie con olio.

Coprite con pellicola da cucina e fate lievitare per un paio d'ore nel periodo estivo; raddoppiate il tempo nei mesi invernali.

Trascorso il tempo di lievitazione, ponete l'impasto con il lato lungo rivolto verso di voi e, utilizzando un coltello ben affilato, tagliate tante strisce di circa 1 centimetro di spessore. Premetele con le dita appiattendole leggermente e formando bastoncini ben distanziati tra loro.

Cuocete in forno preriscaldato in modalità statica a 180°C nel ripiano medio per 15 - 20 minuti o fino a doratura. I tempi di cottura possono variare in base ai vostri forni.

Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da Roberto Leopardi, fondatore del blog RED TOMATO, del gruppo Facebook CibusHD e autore di LIBRICETTE.eu.