Salatini con Emmental e aromi al forno

Senza glutine



Ingredienti

450 gr farina mix per pane senza glutine **#**

125 ml latte senza lattosio

2 uova circa 100 gr senza guscio

70 gr Emmental a cubetti

70 ml olio extravergine d'oliva circa 64 gr

60 gr mix di Pecorino e Parmigiano grattugiati

8 gr lievito istantaneo per preparazioni salate **#**

Rosmarino q.b.

Origano q.b.

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

Procedimento

Preparare una teglia rivestita con carta forno e ridurre l'Emmental in cubetti piccoli, in modo che possa essere distribuito nell'impasto senza creare parti eccessivamente spesse. Lavare il rosmarino, staccare gli aghi dal rametto e tritarli finemente con un coltello. Rompere le uova in un recipiente capiente e lavorarle brevemente con una frusta a mano. Incorporare il latte senza lattosio e l'olio extravergine d'oliva, mescolando fino a ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il Pecorino e il Parmigiano grattugiati, distribuendoli uniformemente tra gli ingredienti liquidi. Insaporire con rosmarino, origano e una macinata di pepe nero. Regolare con poco sale, considerando la presenza dei formaggi. In un recipiente separato mescolare la farina con il lievito istantaneo per preparazioni salate. Trasferire gradualmente le polveri nella ciotola con gli altri ingredienti, lavorando dapprima con un cucchiaio e successivamente con le mani. Quando la preparazione avrà acquistato consistenza, aggiungere i cubetti di Emmental e proseguire la lavorazione soltanto fino a distribuirli nell'impasto. Dovrà formarsi una massa abbastanza compatta, che possa essere stesa senza sfaldarsi. Trasferire il composto sul piano leggermente infarinato e dividerlo in due parti, per agevolare la lavorazione. Stendere la prima con un mattarello, cercando di raggiungere uno spessore di circa 7-8 mm. Con un piccolo coppapasta rotondo ricavare dei dischi di dimensioni simili, recuperando i ritagli e lavorandoli brevemente per utilizzarli nuovamente. Ripetere con la seconda porzione di impasto, fino a ottenere circa 30 biscottini. Sistemare i dischi sulla teglia, lasciando un piccolo spazio tra uno e l'altro. La presenza del lievito li farà aumentare leggermente di volume durante la cottura. Preriscaldare il forno a 180°C in modalità ventilata. Infornare a 180°C per circa 10 minuti, controllando che i bordi comincino a dorarsi e che la parte centrale sia sufficientemente cotta. Se i biscottini risultano più spessi, prolungare la cottura di qualche minuto. Una volta pronti, lasciarli intiepidire sulla teglia prima di trasferirli su una gratella. Attendere che siano freddi per servirli, così da permettere alla superficie di acquistare maggiore consistenza.

Ricetta dal web