Biscotto Salato

È il cracker (biscotto salato) che non manca mai sulla nostra tavola dell'aperitivo: sottile e friabile, goloso e ricco di umami.
Per sua natura è versatile: l'impasto può essere aromatizzato in molti modi e la superficie arricchita con diversi topping.

Ottimo da solo, ma la nostra versione preferita è con maionese di arachidi e miso, ravanello in agrodolce per una nota acidula, fiori d'aglio e semi freschi di coriandolo verde, per un boccone complesso e succulento.

INGREDIENTI

Per 30-35 biscotti

Pasta brisée al parmigiano

120 g burro morbido
135 g farina 00
65 g amido di patate
25 g parmigiano grattugiato
10 g timo tritato
1 g pepe nero
3 g sale
8 g zucchero semolato
26 g uovo (circa mezzo uovo)
13 g acqua

Maionese di arachidi

400 g burro di arachidi
40 g miso bianco
35 g olio di sesamo tostato
30 g olio d'oliva
35 g lievito alimentare in scaglie
30 g miele
5 g sale
50 g aceto di riso
100 g acqua

PREPARAZIONE

In una planetaria, mescolare i primi 7 ingredienti con la foglia, quindi aggiungere zucchero, uovo e acqua.

Lavorare brevemente per evitare di sviluppare elasticità.
Avvolgere l'impasto nella pellicola e far riposare in frigorifero per idealmente *6 ore.*

Tirare fuori l'impasto dal frigorifero e lasciarlo riposare qualche minuto. Dividere l'impasto in 2 parti e trasferirlo su una superficie leggermente infarinata, stendendolo a uno spessore di *4 mm.*

Per evitare che si attacchi, ruotare spesso e aggiungere altra farina se necessario.

Tagliare con un coppapasta rotondo di *5 cm* di diametro.

Disporre i biscotti su una teglia e cuocere per *10 minuti* in forno ventilato a *150 gradi* fino a doratura.

Preparare la maionese:

Frullare tutti gli ingredienti in un frullatore ad alta velocità.

La quantità di acqua può variare: iniziare con metà dose e aumentare se necessario. Conservare in un flacone con beccuccio.

IMPIATTAMENTO

Distribuire una piccola quantità di maionese alle arachidi su ciascun biscotto. Guarnire con una fetta di ravanello in agrodolce (o altri sottaceti a scelta) e erbe fresche.

Servire immediatamente.