



BISCOTTI MOROSETA™

Dark chocolate, hazelnut, spelt
(Maurizio Santin inspired recipe)

For 25 cookies

200 gr butter at room temperature

100 gr sugar

50 gr cane sugar

50 gr muscovado sugar

280 gr ap flour

90 gr whole spelt flour

1 egg + 1 egg yolk

150 gr dark chocolate chips

100 gr of crushed hazelnuts

4 gr of baking powder

2 gr of baking soda

Tonka bean, Salt

To finish

200 gr dark chocolate

Toasted hazelnuts

Maldon salt

Equipment

Mixing bowl

Stand mixer (optional)

Baking tray

Oven

Instructions

Stir together the flours, baking powder, salt, grated tonka bean and bicarbonate of soda in a bowl.

In another bowl or the bowl of a standing mixer beat soft butter and sugars for 2 minutes at medium-high speed, until homogenous.

Add one egg and a yolk, beat until combined.

Add the flour mix to the bowl and beat at low speed, be careful not to overwork. Stir in chocolate chips and hazelnuts. Chill the mix for about 30 minutes to shape easily.

Use your hands to shape it into a rough log, 4/5 cm of diameter.

Put it back in the fridge for 2 hours, until perfectly set.

Cut in regular slices of 1 cm.

Preheat the oven to 180c.

Line a large baking tray with parchment.

Place cookies well-spaced apart.

Transfer to the oven and bake 10/12 minutes.

Leave them on the tray for 3 minutes, then transfer to a wire rack.

Let the baking tray cool down before you bake the next batch, with dough straight from the fridge again.

To finish: melt chocolate in microwave or using bain-marie.

Dip half of each cooled cookie into melted chocolate.

Place on waxed paper and sprinkle with hazelnuts and flaky salt.



BISCOTTI MOROSETA™

Cioccolato fondente, nocciole, farro

(ricetta ispirata dai cookie di M.Santin)

Per circa 25 biscotti da 9 cm di diametro

Ingredienti

200gr di burro morbido

100gr di zucchero semolato

50 gr zucchero di canna

50 gr zucchero muscovado

280gr di farina 00, debole

90 gr farina di farro integrale

un uovo intero + un tuorlo

150gr di cioccolato fondente, o gocce di cioccolato

100 gr granella di nocciole

4gr di lievito per dolci

2gr di bicarbonato di sodio

un pizzico di sale

1 fava di tonka

Per finire (facoltativo)

200 gr cioccolato fondente

Nocciole tostate

Sale in fiocchi

Attrezzatura

Ciotola

Impastatrice (facoltativo)

Teglia da forno

Forno

Procedimento

Mescola tutte le polveri assieme: farine, lievito, bicarbonato, sale e fava di tonka grattugiata.

In un'altra ciotola (o nell'impastatrice) lavora burro morbido e zuccheri per 2 minuti a media/bassa velocità, il composto deve risultare omogeneo, ma non eccessivamente montato.

Unire anche uovo e tuorlo, a seguire il mix di farine e mescolare fino a completo assorbimento. Attenzione a non lavorare eccessivamente, ne va della friabilità del biscotto.

Terminare con il cioccolato e le nocciole.
Trasferire l'impasto nel frigo per mezz'ora.

Formare dei filoncini cilindrici di circa 5 cm di diametro, riporre nuovamente in frigo.

Dopo circa un'ora (impasto deve essersi ben rassodato – si può fare anche un passaggio in freezer), tagliare a fette regolari di circa 1 cm.

Preriscaldare il forno a 180c.

Preparare una teglia da forno con carta antiaderente.
Disporre i biscotti ben distanziati fra loro.

Cuocere in forno per 10/12 minuti.
Aspettare 3 minuti e trasferire su una gratella a raffreddare.

Per cuocere la seconda mandata, attendere che la placca da forno sia nuovamente fredda.

Fondere il cioccolato a bagnomaria (attenzione che l'acqua non sia in piena ebollizione), intingere i biscotti per metà, disporre su carta forno.

Cospargere con nocciole grossolanamente tritate e un pizzico di fior di sale.