

I biscotti Canapini

della Forneria Rinaldi



R
biscotteria forneria artigianale
RINALDI
dal 1908
Frollini con farine ricercate

In questo numero di Vini & Cucina Bresciana, la biscetteria Rinaldi ci presenta una novità "i Canapini" biscotti realizzati con la farina di semi di Canapa Sativa, che regalano a questo biscotto un gusto particolare. Fra le lavorazioni alimentari dei semi di Canapa Sativa, la farina è quella che consente un utilizzo del seme più familiare e creativo. Si ottiene dalla pressatura dei semi in un torchio metallico a vite; il pannello residuale che se ne ricava viene macinato e ridotto in polvere in un mulino, ottenendo una farina morbida. Di colore bruno ambrato, leggermente impalpabile, la farina di Canapa Sativa apporta alle preparazioni un patrimonio di preziosi nutrienti, conferendo un leggero gusto di nocciola e un bel colorito bruno agli impasti ove è aggiunta. E' naturalmente priva di glutine. La Farina di semi di Canapa Sativa è un alimento perfettamente bilanciato nella composizione dei suoi nutrienti. Le proteine della canapa forniscono uno spettro di amminoacidi funzionale ed un valore nutrizionale superiore a quelli della soia e contribuiscono ad una dieta completa e bilanciata, soprattutto per l'alimentazione vegetariana o vegana. La farina di semi di Canapa Sativa ha tutte le proprietà dei semi di canapa, è dunque un alimento ricco di omega 3 e omega 6, acidi grassi importanti per il nostro organismo per le loro proprietà antiossidanti, che però non vengono sintetizzati nel nostro corpo ed è dunque fondamentale integrare con una corretta alimentazione.

Una dieta sana dovrebbe prevedere l'apporto di acidi grassi in proporzioni bilanciate, infatti il rapporto raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità fra omega 3 e omega 6 è di 1:3. Le abitudini alimentari odierne spesso portano ad un sbilanciamento, con la conseguente carenza soprattutto di omega 3.

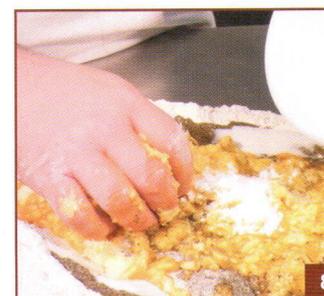
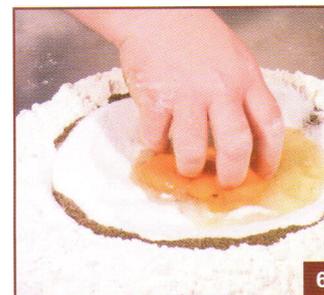
Nella Farina di semi di Canapa Sativa questo equilibrio si attesta al rapporto ottimale, perciò introducendola nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata, potremo contribuire a riportare questo importante rapporto ai valori ideali.

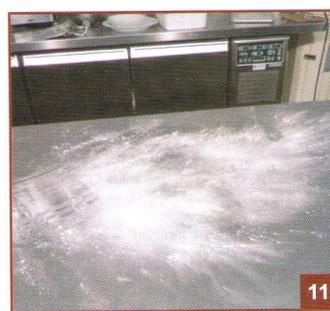
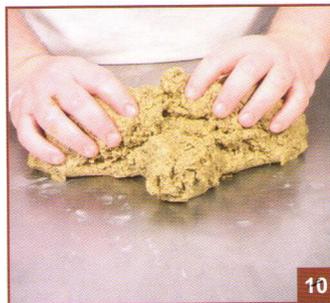
Ma vediamo come preparare i biscotti "Canapini":

I biscotti CANAPINI

Ingredienti per circa 3 teglie (forno di casa)

- 590 gr. Farina di frumento tipo 0 (Farina del Molino Piantoni)
- 80 gr. di Farina di semi di Canapa Sativa (AssoCanapa - Torino)
- 260 gr. di burro del Consorzio Latteria Sociale Montana Val di Scalve
- 240 gr. di zucchero bianco
- ½ bustina di lievito (Pane degli Angeli)
- 2 uova





Preparazione: per cominciare su un tavolo, a fontana, versate la farina bianca cercando di creare un buco al centro. Ora versate la farina di semi di canapa Sativa e predisponete anche in questo caso un altro buco al centro. Versate nuovamente al centro lo zucchero semolato. Allargate anche lo zucchero e spezzate le uova mettendole al centro.

Con le dita cominciate ad amalgamare albume e tuorli. Tagliate il burro a pezzettoni, adagiatelo sulle uova e cominciate ad impastare. Versate ora il lievito e cominciate pian piano a portare al centro le farine mescolandole ed impastandole per bene con tutti gli ingredienti. Proseguite ad amalgamare il tutto fino a rendere l'impasto setoso.

Ora spolverate il piano con della farina e con il mattarello, piano piano appiattite l'impasto, che dovrà essere alto circa mezzo centimetro. Quello dell'altezza giusta dei biscotti è un particolare molto importante, se avrete la cura di dare la giusta altezza, i biscotti così realizzati, una volta terminata la cottura risulteranno più croccanti e uniformi.

Una volta steso l'impasto alla giusta altezza, prendete lo stampino e create i biscotti. In questo caso la Forneria Rinaldi per dare la forma caratteristica ai suoi "Canapini" utilizza degli stampi tondi zigrinati al bordo, ma la forma che voi potrete dare a questo biscotto potrà essere quella che più desiderate.

Ora dovrete passare alla cottura: adagiate i biscotti in una teglia rivestita con carta da forno. Infornate in forno preriscaldato a 180° per 10 / 12 minuti. In ogni caso abbiate cura di controllare la doratura. Sfornate e lasciate raffreddare.

Questi biscotti dal gusto particolare e caratteristico di canapa, sono adattissimi per una prima colazione, con caffè-latte ma ottimi anche con il tè.





R

biscotteria forneria artigianale

RINALDI

dal 1908

La Biscotteria Forneria Artigianale Rinaldi grazie all'esperienza e alla costante ricerca garantisce ai suoi prodotti: genuinità, freschezza, fragranza, originalità nella forma e nel sapore.



Regione Lombardia
Industria, Artigianato, Edilizia
e Cooperazione

*Costa Volpino, Bg - Via Torrione, 6
tel. 334 5912727*

www.biscotteriaforneriarinaldi.it

La Biscotteria Forneria Artigianale Rinaldi è lieta di presentare le sue linee:

Biscotti

Delizie

Frollini

Frollini alle castagne

Frollini con farine

ricercate

Frollini al mais

Frollini speziati

Cantucci

Chiacchiere

Amaretti

Meringhe

Torte

Colombe

Panettoni

Farine e Pangratuggiato

Schiacciatine

Grissini

**POTRETE ACQUISTARE I PRODOTTI DELLA FORNERIA
ANCHE NEI MERCATI DI:**

25° Mostra Mercato di Bienna , Bienna (BS), dal 22 Agosto al 30 Agosto
Festa di Santa Croce, Carzano di Monte Isola (BS), dal 12 Settembre al 20 Settembre