

Biscotti di San Martino / Biscotti di San Martino



Boodschappenlijstje

1 sinaasappel, rasp en sap	50 gram zachte boter
500 gram witbroodmeel	1 theelepel anijspoeder
10 gram (verse) gist, (verkruid)	1 theelepel kaneelpoeder
1 biologisch ei	snufje zout
50 gram fijne suiker	1 liter plantaardige olie, minimaal
250 ml water	poedersuiker, naar smaak

Zo maak je Biscotti di San Martino

Maak het deeg met de hand of in de keukenmachine.

Doe 400g bloem, suiker, zachte reuzel, anijs, kaneel in de mengkom.
Voeg er beetje bij beetje het lauwe water aan toe en de gist, meng het goed.
Doe er dan ook het snufje zout bij en de rest van het meel.
Kneed tot je een zacht, niet-kleverig deeg hebt dat goed gemengd is.

Leg het deeg op een bakmat, rol het uit maar niet te dun, zo'n ½ cm dik.
Snijd het deeg in 10 lange stroken en rol de stroken in slangen.
Snij de slangen in stukjes, zoals gnocchi, weeg ze af, voor gelijke stukjes.
Leg de kleine stukjes op een bakplaat waarop bakpapier ligt.

Verhit de frituurolie tot 180°C

Frituur de Biscotti rondom goudbruin, laat ze even op keukenpapier uitlekken.

Laat de Biscotti di San Martino iets afkoelen voordat je ze eet!

Biscotti di San Martino / Biscotti di San Martino



Shopping list

1 orange zest and juice
500g white bread flour
10g (fresh) yeast, (crumbled)
1 free range organic egg
50g caster sugar
250 ml water

50g butter, softened powder
1 teaspoon anise powder
1 teaspoon cinnamon
A pinch salt
At least 1 liter oil, for frying
Icing sugar, to taste

How to make Biscotti di San Martino

Make the dough by hand or in a food processor.

Put 400g flour, sugar, softened lard, anise, and cinnamon into the mixing bowl. Add the lukewarm water and the yeast little by little, and mix well. Then add the pinch of salt and the rest of the flour. Knead until you have a soft, non-sticky dough that is well mixed.

Place the dough on a baking mat, roll it out but not too thin, about ½ cm thick. Cut the dough into 10 long strips and roll the strips into snakes. Cut the snakes into pieces, like gnocchi, weigh them to ensure equal pieces. Place the equal piece on the waxed paper on the baking tray.

Heat the frying oil to 180°C

Fry the Biscotti all around golden brown and drain them on paper towels.

Let the Biscotti di San Martino cool slightly before eating!