

## Qucina/dal mondo Shortbread Round

Author : Josie

Date : 17 settembre 2014



Carissimi e carissime..

Come state?Vi siete riposati in mia assenza? spero proprio di si. Sicuramente sarà difficile il rientro dalle vacanze sia per voi che per i vostri bambini...ma dobbiamo ripartire grintosi.

Questo mercoledì con la mente e con la nuova ricetta vi porterò in un posto molto caratteristico e suggestivo, tra panorami mozzafiato, kilt, cornamuse e i **shortbread** ebbene si mi sto proprio riferendo alla Scozia .

La definizione di "short" sta ad indicare a sostanze commestibili, friabile, che si sbriciola facilmente.

Questi biscotti non lievitati scozzesi vengono tradizionalmente preparati con una parte di zucchero bianco, due parti di burro e tre parti di farina d'avena. Oggi si usa comunemente la farina bianca al posto di quella d'avena, anche se qualche volta, per variare consistenza e friabilità si ricorre a percentuali di altre farine come quella di riso e mais.

Tuttavia sono molto popolari in tutto il Regno Unito e sono diffusi anche in altri paesi come la Danimarca, L'Irlanda, la Svezia e gli Usa.

La **storia di shortbread è molto antica** pensate che inizia con un "pane biscotto" medievale. Gli avanzi di pane venivano messi in forno ad asciugarsi fino a quando non diventavano un prodotto croccante simile alle nostre fette biscottate e primo biscotto, nel senso di cotto due volte. A poco a poco il lievito nel pane è stato sostituito dal burro, così legato alla cultura contadina dell'allevamento di bestiame presente in Scozia e così a poco a poco il pane si è trasformato in un frollino.

Inizialmente il shortbread era considerato un lusso e riservato alle occasioni speciali come Natale e Capodanno (Hogmanay), preparato in forme rotonde e grandi che simboleggiavano il sole (si tratta di un residuo delle antiche torte di Capodanno che erano i simboli del sole). Ma in particolare era riservato ad un'occasione speciale: una torta di shortbread decorata veniva rotta sulla testa della giovane sposa che stava per entrare nella sua casa, per augurarle prosperità .

Questi frollini tradizionali scozzesi erano già ben conosciuti prima del XII secolo con il nome di **Petticoat Tails** (divennero poi i favoriti di Maria Stuart) nella loro forma originale che prende probabilmente il nome dalle pesanti e ricche sottovesti (tallis) durante il regno di Elisabetta. Le possiamo trovare rotonde,rettangolari e triangolari.

Nelle Isole Orcadi e Shetland, è chiamata **Bride's Bonn**, ed è preparato con l'aggiunta di una piccola quantità di

semi di cumino. I bordi sono tradizionalmente a "intaglio", ottenuti pizzicando con le dita la parte e sterna del dolce: questo per simboleggiare i raggi del sole, seguendo un'antichissima culto tradizione del disco solare.

Un ultima cosa da sapere sui shortbread è che il 6 gennaio di ogni anno si festeggia "la Giornata Nazionale degli Shortbread". Inoltre lo shortbread è stato classificato come un pane dai fornai per evitare di pagare l'imposta locale sui biscotti.

Beh ..ora passiamo alla ricetta!!!!

### **Ingredienti**

100 gr di zucchero

200 gr di burro

300 gr di farina 00

1 baccello di vaniglia

1 cucchiaino di sale

zucchero per spolverizzare

### **Procedimento**

Iniziate a mescolare in una ciotola lo zucchero con la farina e il sale. Versate il mix sulla spianatoia, formate la fontana e mettete al centro il burro freddo tagliato a pezzetti.

Incidete il baccello di vaniglia per il lungo e con un coltellino affilato ricavate la polpa interna con i semini e unitela.

Amalgamate il tutto e lavorate rapidamente con la punta delle dita, in modo da non scaldare l'impasto. Dovete ottenere un composto sbriciolato.

A questo punto aggiungete un paio di cucchiaini di acqua molto fredda e proseguite, impastando fino a ottenere un composto omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e mettetelo in frigorifero per un'ora.

Trascorso questo tempo stendete l'impasto in un disco di circa un cm di spessore sul piano di lavoro fra due fogli di carta da forno oppure, potete utilizzare come base il tappettino in silicone per cuocere i biscotti. Dividete il disco in otto parti, incidendo solo la superficie senza arrivare fino in fondo, e pizzicate i bordi con le dita per formare un motivo a festoni.

Rimettete in frigorifero a riposare ancora mezz'ora. Dopo con uno stecchino o uno spiedino praticate una serie di fori lungo ciascuna fettina, poi cuocete in forno già caldo 160° per circa 30 minuti.

Infine spolverizzate il dolce con lo zucchero, appena lo sfornate, mentre è ancora caldo.

Fatelo raffreddare e servitelo con un tè magari alle 17.00 come gli inglesi.

Enjoy!!!

Alla prossima,

**J.**