

# BISCOTTI BAICOLI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Baicoli, biscotti baicoli.



## La storia

“I biscotti veneziani per eccellenza sono i “baicoli” che creati due secoli fa, nelle offellerie e panetterie per le botteghe del caffè, sono ancora oggi tra i biscotti più delicati e saporiti. I “baicoli” veneziani sono molto considerati anche dai turisti stranieri i quali spesso si ricordano della loro bontà e li richiedono a distanza di anni”. Da “Il Veneto in cucina” di Ranieri Da Mosto, Giunti Martello Editore, 1978. Nelle Venezia del settecento era di moda servire questi biscotti con lo zabaione, inoltre questo famosissimo dolce secco da “tocciar” (intingere) era adatto ad essere conservato facilmente anche durante i lunghi viaggi dei veneziani commercianti in mare. Il nome “baicolo” è stato dato a questo biscotto per la sua forma molto simile a quella dei piccoli branzini di laguna che portano, appunto, questo nome.

## Descrizione del prodotto

I biscotti si presentano come dei tranci di pane biscottati, con forma allungata, ovoidale e uno spessore molto sottile. Vengono prodotti con farina bianca, burro, oli vegetali, zucchero, lievito di birra, una chiara d'uovo, un po' di latte e un po' di sale.

## Processo di produzione

Dopo aver sciolto il lievito di birra con poca acqua tiepida, lo zucchero ed un pizzico di sale, si incorpora una parte della farina. Si forma quindi un panetto che viene messo a lievitare per 30 minuti in una terrina coperta da un telo in un luogo caldo, finché raddoppia il proprio volume. A questo punto si incorporano gli altri ingredienti partendo dal burro, poi la spremuta di arance e quindi la farina rimanente, lo zucchero, la chiara d'uovo sbattuta e il sale, dando al tutto la forma di filoni ovali ed un po' schiacciati e di una larghezza massima di 8 cm. Si cuoce quindi in forno a 150 °C per aumentare poi la temperatura a 220 °C fino a cottura completa per circa un'ora. L'impasto viene a questo punto sfornato e lasciato raffreddare, poi viene affettato con una lama automatica ottenendo i “baicoli”, di uno spessore di circa 2-3 mm, che sono rimessi in forno a biscottare per circa 20 minuti a 50-80 °C.

## Usi

I “baicoli” vanno serviti con lo zabaione e una crema di mascarpone oppure con la cioccolata calda.

## Reperibilità

Biscotti molto diffusi a Venezia e in provincia, si possono trovare facilmente presso pasticcerie e rivendite anche nelle zone di Padova e Treviso vicine al territorio veneziano.

## Territorio interessato alla produzione

Biscotto tipico del comune di Venezia, ma prodotto anche in altri comuni della provincia (ad esempio a Chioggia) e di altre province venete come a Treviso.

