

Lebkuchen - Panpepato



Di tutti i dolcetti per le festività natalizie i *Lebkuchen* son probabilmente i più noti. Di tutte le forme e dimensioni e di tutti i colori.

In commercio in questo periodo si trovano pure cartamodelli e set di formine per costruire la nota *casetta di panpepato* che in alcune versioni della favola di Hänsel e Gretel i due bimbi trovano nel bosco...

Questa mia versione è una delle tante, una delle più tradizionali; ce ne sono altre col cioccolato nell'impasto, diverse con anice o altre spezie. E pure *Lebkuchen* coperti da una deliziosa glassa al cioccolato.

Ognuno si sbizzarrisca come preferisce.

Ingredienti:

Farina	gr.	710
Cannella	cc.	15
Chiodi di garofano	cc.	15
Lievito per dolci	gr.	16
Sale	cc.	10
Uova	pz.	4
Zucchero	gr.	425
Mandorle sbucciate e macinate	gr.	382
Cedro candito tritato	gr.	226
Miele	cc.	157
Marsala	CT	3

GLASSA

Zucchero a velo	gr.	425
Panna	cc.	60
Succo di limone	CT	2

Preparazione:

Il giorno prima della preparazione vera e propria dei *Lebkuchen*, dedicarsi alla preparazione dell'impasto: mescolare farina, spezie, lievito e sale in un primo contenitore.

In una ciotola molto capace, sbattere le uova fino a renderle spesse e color limone. Aggiungere lentamente lo zucchero per ottenere quindi un impasto morbido e spumoso.

In un altro contenitore mescolare e amalgamare bene mandorle e cedro tritati, miele e marsala (*per facilitare il lavoro conviene tritare le mandorle – anche se già tritate - nuovamente e insieme al cedro. Il miele si mescolerà più facilmente se sarà stato diluito e mescolato con il marsala*); incorporarli all'impasto di uova.

Aggiungere all'impasto due tazze della miscela di farina e spezie.

Mescolare bene.

Aggiungere il resto della miscela. Amalgamare a fondo. Conservare una notte in frigorifero avvolto in un film di plastica.

Il giorno seguente cominciare preriscaldando il forno a 170° (150° se ventilato).

Preparare la glassa mescolando insieme zucchero a velo, succo di limone e panna. Stendere l'impasto (altezza 5 o 6 mm.) – aiutarsi eventualmente con degli spessori da pasta) e tagliarlo poi a rettangolini con una rotella tagliapasta o un coltello...

...oppure usare le varie formine a disposizione in commercio, molte già in temi natalizi. Disporre i biscottini su delle teglie piatte coperte di carta forno.

Infornare e cuocere per circa 10'.

Appena pronti far scivolare la carta forno coi biscottini sul bancone, spostare i biscottini su dei canovacci e cominciare a spennellarli ancora caldi con la glassa preparata in precedenza...

... e cominciare a decorarli con la glassa ancora umida: coi diavolini, per esempio oppure con stelline dorate, alberelli di Natale o canditi a pezzetti d'ogni tipo.

Eventualmente la glassa, non altrimenti decorata, può anche essere spruzzata, appena asciutta, con uno spray dorato per pasticceria: l'effetto è molto regale!

Lasciarli asciugare per almeno un giorno sui canovacci toccandoli il meno possibile: a questo stadio sono ancora molto delicati.

I *Lebkuchen* possono essere conservati, quando freddi e asciutti, in scatole di metallo per almeno tre settimane (con un quarto di mela per mantenere umido – *separarla con un po' di carta forno nel caso ammuffisca!*).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Come per gli altri biscottini, il sistema migliore per garantire uno spessore omogeneo è quello di utilizzare degli appositi spessori per pasta: io ogni Natale finisco per regalarne un set ad amici che vogliono cimentarsi in queste preparazioni!*
- *Per chi non vuole cimentarsi con la miscelazione e la preparazione delle varie spezie, nei mesi di novembre e dicembre i vari supermercati e negozi di alimentari, nei Paesi d'oltralpe come in molte zone del nord d'Italia, sono disponibili buste di varie miscele per *Lebkuchen*.*
- *Qualcuno potrebbe chiedersi il motivo delle quantità di ingredienti in cifre così dettagliate... la ragione è presto detta: questa ricetta mi fu passata da una carissima zia (che la conservava gelosamente), a cavallo fra gli anni settanta e ottanta, con misure in tazze, bicchieri e cucchiari: dopo aver dedicato vario tempo a convertire il tutto nel sistema decimale e aver verificato più volte che queste quantità funzionavano alla perfezione, non me la son più sentita di volerle modificare e ritoccare.*