

# PEPPARKAKOR

## (BISCOTTI SPEZIATI)

Per trovare le origini del pan di zenzero, si deve andare molto lontano del tempo. L'impasto speziato dei biscotti fu portato in Europa da tale **Gregorio di Nicopoli**, un monaco armeno che nel 992 insegnò la ricetta ai preti di Pithiviers, cittadina nel centro della Francia. I francesi poi insegnarono a fare i biscottini ai tedeschi, che durante il 1300 li esportarono in Svezia.

Documentazioni su un vero e proprio mercato di biscottini risalgono al '700, in cui questi venivano venduti in monasteri, mercati rionali e farmacie per combattere l'indigestione.

Sono talmente amati che in Svezia hanno perfino un giorno dedicato ai *pepparkakor*, il 9 dicembre, e a Bergen, in Norvegia, ogni anno dal 1991 costruiscono una **città di pan di zenzero** (la *Pepperkakebyen*), con le casette, gli omini, le chiese, il treno, i ponti, le barchette, etc.



( tratta da [www.latanadelconiglio.com](http://www.latanadelconiglio.com))

### Ingredienti:

270 gr di farina 00

90 gr di burro

70 gr di miele (millefiori o acacia)

90 gr di zucchero di canna Brown Sugar Muscovado (*se si usa la melassa, va bene un normale zucchero di canna*)

1 cucchiaio di cannella in polvere

1 cucchiaio di zenzero in polvere

1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere (*a piacere anche 1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere*)

1 cucchiaino di lievito per dolci

90 gr di acqua

### Preparazione

In una pentola portate ad ebollizione l'acqua, il miele, lo zucchero e le spezie, mescolando spesso. Togliete dal fuoco e unite il burro, tagliato a pezzetti e mescolate fino a quando non si sarà

completamente sciolto.

In una ciotola unite farina e lievito. Uniteli quindi al miele ancora caldo e mescolate energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e dalla consistenza molto morbida. Ponetelo in una ciotola, copritelo con della pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per una notte affinché si solidifichi e sia così facilmente lavorabile.

Preriscaldare il forno a 170°C. Togliete l'impasto dal frigo e prelevate piccole parti di impasto che andrete a stendere, con uno spessore di circa 2 mm, su un piano infarinato. Ritagliate con un tagliabiscotti a forma di fiore i pepparkakor e disponeteli su una teglia foderata con carta forno. Cuocete per circa 10 minuti e fate poi raffreddare su una griglia. Si conservano alla perfezione per diversi giorni in una scatola di latta.

*La ricetta originale prevede l'uso della Melassa al posto del miele; se qualcuno volesse provare a preparala, ecco la ricetta*

### **Ingredienti:**

370 gr di zucchero da canna scuro

5 cucchiaini di acqua fredda

100 gr di acqua bollente

Metto lo zucchero e i 5 cucchiaini di acqua fredda in un pentolino con fondo antiaderente. Faccio sciogliere mescolando di continuo. Ad un certo punto lo zucchero diventerà sabbioso e a grumi. Continuo a cuocere a fiamma bassa e sempre mescolando piano piano lo zucchero ritornerà liquido. Tolgo il pentolino dal fuoco e verso (FACENDO MOLTA ATTENZIONE) metà' dell'acqua bollente, sempre mescolando e rimetto sul fornello. Continuo ad aggiungere l'acqua bollente e mescolare. Faccio cuocere per ancora circa 1 minuto. Quando lo sciroppo è freddo se risulta troppo duro farlo scaldare ancora con un po' di acqua calda. Ora abbiamo lo sciroppo di Melassa per i nostri pasticcini.

### **Note:**

Fare molta attenzione a non bruciare lo zucchero, mescolare sempre bene, altrimenti prenderà un sapore amaro!

Lo sciroppo appena tolto dal fuoco sembrerà molto liquido ma quando si sarà raffreddato la sua consistenza sarà più' solida.

Si conserva per lungo tempo in un barattolo di vetro ben chiuso. Se lo conservate in frigorifero quando lo userete dovrete farlo sciogliere un poco in microonde o a bagnomaria.

