

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.

Secondo la tradizione svedese si dice che questi biscotti migliorino l'umore, questo perché un tempo erano stati prescritti come rimedio al cattivo umore dal re di Svezia, Norvegia e Danimarca.

Inoltre si dice che portino fortuna perché, sempre secondo tradizione svedese, se si schiaccia un biscotto e questo si rompe in tre parti bisogna esprimere un desiderio.



immagine tratta da www.vologratis.org

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

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. La ricetta originale consiglia un riposo in frigo di 24 ore ma, per esperienza personale, una notte è sufficiente.

Preriscaldare il forno a 170°C. Togliete l'impasto dal frigo e prelevatene piccole parti che andrete a stendere, con uno spessore di circa 2 mm, su un piano infarinato (oppure mettete l'impasto tra due fogli di carta da forno così non si attacca). 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.