

# Lebkuchen



Miscela con spezie (Cannella, anice, coriandolo, chiodi di garofano, scorza d'arancia, pepe di Giamaica, zenzero) per i tipici biscotti natalizi al Miele della Tradizione Mitteleuropea.

## Ricetta per biscotti

Miele	450 g
Acqua	250 g
<b>LEBKUCHEN</b>	<b>1.000 g</b>
Farina tipo "0"	500 g

## Ricetta per "Casette Natalizie" \*

Miele	450 g
Acqua	250 g
<b>LEBKUCHEN</b>	<b>750 g</b>
Farina tipo "0"	750 g

## Per decorare ?



### Glassa trasparente

Zucchero	1.000 g
Acqua	500 g
Cuocere fino a 110° Togliere dal fuoco e continuare a mescolare sino ad ottenere una glassa bianca. Una volta raffreddati, decorare i biscotti con la glassa ottenuta. La glassa può essere riutilizzata riscaldandola.	

### Glassa da decorazione

Zucchero a velo	500 g
Albume	100 g
Acido citrico	q.b.
Miscelare montando leggermente il tutto, aggiungere poi l'acido citrico, colorare a piacere.	

### **Modalità d'impiego valida per entrambe le ricette:**

Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45°C, aggiungere **Lebkuchen**, amalgamare e successivamente aggiungere la farina mescolando lentamente. Lasciare riposare l'impasto coperto con cellophane per 24 ore in frigorifero in modo che i biscotti possano avere un volume ottimale. Stendere all'altezza di 6-8 mm, stampare nelle forme desiderate e depositare su teglia con carta da forno.

**Cottura:** 220°C per 5-8 minuti ca. con doppia teglia e valvola chiusa.

**Importante:** in fase di lavorazione la temperatura dell'acqua e miele non deve superare i 45°C.

\* Solo dopo la cottura ed il raffreddamento decorare a piacere le pareti ed il tetto. Lasciar asciugare, accoppiare con Glassa da decorazione.



## Stella d'inverno

### Base

<b>YOGOSOFT</b>	<b>1.100 g</b>
<b>LEBKUCHEN</b>	<b>275 g</b>
Miele	55 g
Olio	550 g
Acqua	660 g

### Copertura

<b>Goccine di cioccolato</b> - nocciole - Streusel	50 g
---	------

### **modalità d'impiego:**

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min. ca. Versare l'impasto in **Stampi Varioform Stella** 150 g di impasto e coprire con **Goccine di cioccolato** - nocciole - Streusel.

**Cottura:** 180°C per 25-30 min. ca.

Decorare a piacere.

## Alberello di Natale

### Base

<b>AMERICAN MUFFIN</b>	<b>750 g</b>
<b>LEBKUCHEN</b>	<b>200 g</b>
Miele	50 g
Nocciole tritate e tostate	200 g
Olio	250 g
Uova	350 g
Acqua	250 g

### Copertura

<b>FLORENTA</b> - nocciole - Streusel	<b>300 g</b>
---------------------------------------	--------------

### **modalità d'impiego:**

Mescolare tutti gli ingredienti con frusta in planetaria ad alta velocità per 3 min. fino ad ottenere un impasto omogeneo. Colare in stampo albero di Natale 250 g di impasto e coprire con **Florenta** - nocciole - Streusel.

**Cottura:** 180°C per 30 - 35 min. ca.

Decorare a piacere.



... per un  
dolce Natale !

