


Magenbrot - pan di spezie di Basilea

circa 50 pezzi

 medio Fino a 30 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

250 g di farina
0.5 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
25 g di cacao in polvere
200 g di zucchero di canna fein gemahlen
1 pizzico di sale
1 c. da tè di spezie per pan speziato alle pere
75 ml di latte
75 ml d'acqua

Glassa:

100 g di cioccolato fondente
15 g di burro
75 ml d'acqua
200 g di zucchero a velo
1.5 c. da tè spezie per pan di pere

1 Preparazione:

Ricoprire due teglie con carta da forno.
Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 170 °C
Aria calda: 150 °C

2 Impasto:

Mescolare bene la farina con il lievito, il cacao in polvere, lo zucchero di canna, il sale e le spezie per pan di pere. Unire il latte e l'acqua e mescolare fino a ottenere un impasto morbido.

Stendere l'impasto a uno spessore di 1 cm, adagiarlo su una teglia da forno precedentemente preparata e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 30 Minuti

3 Glassa:

Tagliare il cioccolato e il burro in piccoli pezzi e, senza smettere di mescolare, farli sciogliere in un pentolino a fuoco lento. etacciare lo zucchero al velo in una ciotola, unire l'acqua e le spezie per pan di pere e mescolare bene. Aggiungere il cioccolato e mescolare fino a ottenere un composto ben uniforme. Tagliare il dolce ancora caldo a pezzetti (ca. 1,5 x 5 cm) e immergerli nella glassa. Distribuire i pezzetti glassati ben distanziati tra loro sulla seconda teglia da forno precedentemente preparata e lasciar asciugare per tutta la notte o per almeno 5 ore.