

Pan di spezie

circa 40 pezzi



facile

Fino a 40 Min.



Ingredienti:

Placca:

Pasta:

500 g di farina bigia
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
2 c. da tè di cannella in polvere
2 c. da tavola di cioccolato in polvere
2 c. da tè di spezie per pan speziato alle pere
3 pizzichi di chiodo di garofano in polvere
2 pizzichi di sale
350 g di zucchero grezzo
3.5 dl d'acqua

Glassa:

150 g di cioccolato fondente
25 g di burro
1 dl d'acqua
2 c. da tavola di cioccolato in polvere
300 g di zucchero a velo

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un impasto liscio. Versare la pasta sulla placca preparata.

Cuocere per ca. 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Togliere dal forno, lasciare raffreddare un istante e tagliare in rettangoli di ca. 2 x 4 cm.

3 Decorazione:

Per la glassa, sciogliere a fuoco dolce il cioccolato con il burro e l'acqua. Togliere dal fuoco, incorporare il cioccolato in polvere e lo zucchero al velo e livellare. Mettere i rettangoli in una grande ciotola, versare sopra la glassa e mescolare per coprire tutti i dolci con la glassa. Lasciare asciugare su una gratella.