

Panpepato di Berna

8 pezzi



facile

● ● Fino a 90 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

250 g di miele
250 g di zucchero
60 g di burro
12 g di spezie per panpepato
10 g di cannella in polvere
5 g di chiodi di garofano in polvere
2 tuorli d'uovo
1 albume
2 c. da tavola di latte
800 g di farina
4 bustine di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker

Per spennellare:

di latte
20 g d'acqua
30 g di miele

Decorazione:

150 g di zucchero a velo
1 albume
2 pizzichi di Acido citrico Dr. Oetker

1 Impasto:

In un padellino scaldare lentamente il miele, lo zucchero e il burro, continuando a mescolare fino a quando lo zucchero e il burro non si saranno sciolti. Versare il composto in una terrina e lasciar raffreddare. Aggiungere le spezie per panpepato, la cannella, i chiodi garofano in polvere, le uova e il latte e mescolare con lo sbattitore alla velocità massima. Mescolare bene la farina con il bicarbonato di sodio e, a velocità media, unire tre quarti di questo composto all'impasto. Lavorare l'impasto con la farina rimanente su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere un composto liscio. Se l'impasto tende a sbriciolarsi, aggiungere ancora un po' di latte. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporre in frigo per 6 - 8 giorni.

2 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno.
Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C**



Stendere l'impasto a uno spessore di ca. 1 cm. Ritagliare rettangoli di 10 x 13 cm. Disporli sulla teglia da forno non troppo vicini tra loro, pennellarli con un po' di latte e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 15 minuti.es.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

3 Per spennellare:

Portare a ebollizione il miele con l'acqua e spennellarvi il panpepato ancora caldo. Lasciar raffreddare su una griglia.

4 Decorazione:

Mescolare lo zucchero al velo e l'acido citrico, quindi unire l'albume e mescolare fino a ottenere un composto spumoso. Disegnare le decorazioni con un sac à poche o un sacchetto di carta.

