

Tirggel di Zurigo

20 - 25 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

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

300 g di miele
0.5 c. da tè di zenzero
0.5 c. da tè di coriandolo
0.5 c. da tè di anice
2 c. da tavola d'acqua di rose o
acqua
350 g di farina

1 Impasto:

Scaldare il miele in un tegame fino a scioglierne i cristalli. Aggiungere le spezie e l'acqua di rose, mescolare bene e lasciar raffreddare il miele. Versare la farina in una terrina, unire il miele e impastare fino a quando l'impasto si staccherà dalla terrina. Appiattire l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per una notte.

2 Preprazione:

Preparare un modello (o un mattarello decorativo) e un adeguato stampino rotondo oppure ovale. Spruzzare la teglia da forno con lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 280 °C

Stendere l'impasto il più sottile possibile (max. 2 mm) su un piano di lavoro infarinato e spruzzare il modello con la Spray per cottura Dr. Oetker. Ritagliare o ricavare i pezzi corrispondenti, adagiare il pezzo di impasto sopra il modello e premere con le dita in modo da imprimere il motivo desiderato.

Staccare delicatamente i pezzi di impasto e adagiarli sulla teglia. Attenzione: non utilizzare la carta da forno, a queste temperature potrebbe prendere fuoco! Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 2 - 3 minuti (fino a quando il bordo inizia a prendere colore).

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: 2 - 3 Minuti**

Sfornare, staccare dalla teglia aiutandosi con una spatola e lasciar raffreddare su una griglia.

Consiglio

- Se si usa un mattarello decorativo: passare il mattarello decorativo sull'impasto con forza, in modo da imprimere il disegno. Poi ritagliare dei rettangoli con una rotella tagliapasta oppure usare uno stampino.