

LEBKUCHEN - Casetta di Natale

base

Miele	450 g
Acqua	250 g
LEBKUCHEN	750 g
Farina tipo "0"	750 g
Totale base	2.200 g

Decorazione

Totale Decorazione	0 g
--------------------	-----

Glassa da decorazione

Zucchero a velo	500 g
Albume	100 g
Acido citrico	0 g
Totale Glassa da decorazione	600 g

Lavorazione:

NOTA BENE: il rendimento segnalato in ricetta è semplicemente indicativo. Può variare in base allo spessore e alle dimensioni delle parti da assemblare.

Base:

Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45°C, aggiungere Lebkuchen, amalgamare e successivamente aggiungere la farina mescolando lentamente. Importante: in fase di lavorazione la temperatura dell'acqua e miele non deve superare i 45° C.

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 min. ca. doppia teglia e valvola chiusa.

Preparare la glassa da decorazione: miscelare albumi e zucchero a velo montando leggermente, aggiungere l'acido citrico (quanto basta), colorare a piacere.



Quando le basi saranno ben fredde, decorarle a piacere con la glassa da decorazione.

Lasciar asciugare e quindi assemblare la casetta con altra glassa da decorazione.

A piacere, applicare altre decorazioni (gelatine, confetti, marshmallows, ecc..)

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com