Biscotti di pan di zenzero. Peppar…kè?



C’era una volta una vecchina piccola piccola ed un vecchino piccolo piccolo. Alla vecchina piccola piccola venne voglia di impastare un omino di pan di zenzero. Stese la pasta e ritagliò la figura dell’omino, mise due chicchi di uva passa per occhi, mente piperite per i denti e mise della glassa sulla sua testa per fargli i capelli Poi prese l’omino e lo mise nel forno e quando sentì un buon odore, aprì il portello del forno per dare un’occhiatina e…
– **Hoooplà**! – – –
L’omino di pan di zenzero saltò fuori dal forno..
“Fermati! Fermati, omino di pan di zenzero!” disse la vecchina. “Voglio mangiarti!”
“No!” disse l’omino di pan di zenzero “Io posso scappare via!”
“Scappa, scappa, più forte che puoi! Non potete prendermi,
io sono l’omino di pan di zenzero!”
E corse via! Corse finchè fu fuori, dove vide il vecchino piccolo piccolo.
Il vecchino piccolo piccolo disse: ” Fermati! Fermati piccolo omino di pan di zenzero! Io voglio mangiarti! ”
Ed il piccolo omino di pan di zenzero disse: “**NO**! Sono riuscito a scappare dalla vecchina, e posso scappare via anche da te!
“Scappa, scappa, più forte che puoi! Non potete prendermi,
io sono l’omino di pan di zenzero!”
E corse via! Scappò finchè arrivò al porcile. Ed il maiale disse: “(Oink Oink) – – ”

Fermati! Fermati, omino di pan di zenzero! Io voglio mangiarti!”
Ma l’omino di pan di zenzero disse: “**NO**! Sono riuscito a scappare dalla vecchina piccola piccola, sono scappato via dal vecchino piccolo piccolo e posso scappare via anche da te!”
“Scappa, scappa, più forte che puoi! Non potete prendermi,
io sono l’omino di pan di zenzero!”
E corse via! Scappò finchè arrivò ad una casa. E davanti alla casa c’era un cane. Ed il cane disse: “**FERMATI**! Fermatelo stooooooooop, fermatelo fermatelo! Fermate il piccolo omino di pan di zenzero! Voglio mangiarlo!”
Ma l’omino di pan di zenzero disse: “**NO**! Sono riuscito a scappare dalla vecchina piccola piccola, sono scappato via dal vecchino piccolo piccolo e posso scappare via anche da te!”
“Scappa, scappa, più forte che puoi! Non potete prendermi,
io sono l’omino di pan di zenzero!”
E corse via! Scappò finchè arrivò ad un campo pieno di mucche. E le mucche dissero: “Mooooo! Stooooooooop! Stooooooooop piccolo omino di pan di zenzero. Vogliamo mangiarti!”
Ma l’omino di pan di zenzero disse: “**NO**! Sono riuscito a scappare dalla vecchina piccola piccola, sono scappato via dal vecchino piccolo piccolo, da un maiale e da un cane e posso scappare via anche da te!”
“Scappa, scappa, più forte che puoi! Non potete prendermi,
io sono l’omino di pan di zenzero!”
E corse via! Scappò finchè arrivò ad un fiume. E vicino al fiume c’era una volpe. La volpe disse: “Ciao piccolo omino di pan di zenzero.”
L’omino di pan di zenzero disse: “**CIAO**! Sono riuscito a scappare dalla vecchina piccola piccola, sono riuscito a scappare dal vecchino piccolo piccolo, da un maiale, da un cane e dalle mucche e posso scappare via anche da te!”
“Scappa, scappa, più forte che puoi! Non potete prendermi,
io sono l’omino di pan di zenzero!”
“Ma,” disse la volpe “Io non corro mai. E poi non voglio mangiarti!”
L’omino di pan di zenzero disse:
“Scappa, scappa, più forte che puoi! Non potete prendermi,
io sono l’omino di pan di zenzero!”
La volpe disse: “Scappa quanto ti pare, Io non ti rincorrerò. Ma mi piacerebbe farti una domanda.”
L’omino di pan di zenzero disse: “Cosa?”
La volpe disse: “Come pensi che farai ad attraversare il fiume senza bagnarti? Io penso che se ti bagnerai ti scioglierai non credi?”
L’omino di pan di zenzero non disse nulla, ma guardò il fiume pensieroso.
La volpe disse: “Ho un’idea.”
L’omino di pan di zenzero disse: “Quale?”
La volpe disse: “Volevo attraversare il fiume a nuoto proprio adesso. Se vuoi, potresti montare sulla mia coda.”
L’omino di pan di zenzero disse: “**OK**” e si aggrappò alla coda della volpe.
La volpe cominciò ad entrare nell’acqua. Dopo pochi passi, la volpe disse, “Oh, piccolo omino di pan di zenzero, l’acqua sta diventando piuttosto profonda. Ho paura che tu ti bagni. Perchè non ti arrampichi sulla mia groppa?”
L’omino di pan di zenzero guardò, e disse: “Accidenti, l’acqua sta diventando davvero piuttosto profonda”, e si arrampicò sulla groppa della volpe.
Dopo qualche passo ancora, la volpe disse: “Oh, piccolo omino di pan di zenzero, l’acqua sta diventando ancora più profonda, ho paura che tu ti bagni. Perchè non ti arrampichi sul mio collo?”
L’omino di pan di zenzero guardò e disse, “Accidenti l’acqua è davvero profonda”, e si arrampicò sul collo della volpe. Dopo qualche passo ancora, la volpe disse, “Oh, piccolo omino di pan di zenzero, l’acqua sta diventando sempre più profonda, ho paura che tu ti bagni. Perchè non ti arrampichi sulla mia testa?”

L’omino di pan di zenzero guardò, e disse: “Accidenti, l’acqua sta diventando davvero molto profonda”, e si arrampicò sulla testa della volpe.
Dopo qualche passo ancora, la volpe disse: “Oh, piccolo omino di pan di zenzero, l’acqua sta diventando davvero molto profonda, ho paura che tu ti bagni. perchè non ti arrampichi sul mio naso?”
L’omino di pan di zenzero guardò e disse: “Accidenti, l’acqua è davvero molto profonda”, e si arrampicò sul naso della volpe.
E la volpe fece – **GNAMMM**!–
e quella fu la fine dell’omino di pan di zenzero
[fonte: qui].



Ce l’ho fatta!

Quest’anno ce l’ho fatta a sfornare i profumatissimi Pepparkakor in tempo utile per il giorno di Natale. Anche se vi confesso, mi piace così tanto il loro mix di miele e spezie che sotto mentite spoglie li ripropongo via via spesso durante l’anno.

Quello che non mi sarei invece immaginata è che dietro la magia dell’omino di pan di zenzero si celasse una storia triste, il cui significato nascosto fa ben riflettere e non sembra neanche nello spirito natalizio del “siamo tutti più buoni”!!!

Ma questo non è giorno da lasciarsi prendere dalla malinconia, Natale è alle porte e finalmente domani si torna a casa.

In valigia metterò una buona dose di biscotti e l’immancabile panforte mentre ad aspettarmi ci saranno sicuramente le fragranti sfogliatelle e gli scrocchiosi

pepatelli della mamma.

E voi? Cosa non mancherà sicuramente sulla vostra tavola delle feste?

Ma quanto son curiosa…

Quella che vi lascio per i Pepparkakor è un incrocio tra la ricetta di Sigrid e una ricetta che avevo appuntato anni fa, presa non ricordo più da dove, a base interamente di farina di segale, che, pur essendo molto buona, trovavo un po'…"pesantuccia" in chiave interamente integrale.

Dopo vari aggiustamenti, credo di aver trovato la mia versione preferita di Pan di Zenzero ed eccola qua!



BISCOTTI DI PAN DI ZENZERO

Tempo di preparazione 1 ora minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 12 minuti

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per circa 40 biscotti

- 150 gr di farina 00
- 150 gr di farina integrale di segale
- 1 uovo
- 90 gr di burro
- 140 gr di miele (ne ho usato uno di agrumi ma va benissimo quello d’acacia)
- 50 gr di zucchero di canna
- 50 gr di zucchero bianco
- misto spezie qb (cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata, cardamomo; ne ho messi 2 cucchiaini abbondanti)
- scorza d’arancia grattugiata
- 1 cucchiaino scarso di lievito per dolci
- sale

per la glassa

- 20 gr di albume
- 100 gr di zucchero a velo
- qualche goccia di succo di limone
- coloranti alimentari (facoltativo)

Procedimento

1. Con le fruste elettriche montare il burro morbido con i 2 tipi di zucchero fino a renderlo una crema soffice.
2. Aggiungere l’uovo, il miele, la scorza grattugiata d’arancia e infine la farina setacciata insieme al lievito, alle spezie e ad un pizzico di sale.
3. Impastare velocemente fino ad ottenere una pasta omogenea che sarà abbastanza appiccicosa.
4. Avvolgere nella pellicola e, IMPORTANTE, conservare in frigo per 24 ore (o almeno per una notte).
5. L’indomani togliere dal frigo una piccola porzione d’impasto alla volta, stendere sulla spianatoia leggermente infarinata (o, meglio, tra due fogli di carta forno) e ritagliare i biscotti nelle forme preferite.
6. Disporre i biscotti sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 170°C per circa 12-15 minuti o finché i biscotti sono leggermente dorati..
7. Lasciar raffreddare completamente su una griglia e, a piacere, decorare con della glassa bianca o colorata.
8. Resistere almeno un giorno per la prova assaggio!

Note

* Per i biscotti ho usato un misto spezie già pronto ma potete anche dosare le singole spezie secondo i vostri gusti, nelle qt che preferite.
* Al posto della farina di segale integrale potete usare pari quantità di farina bianca o farina integrale di grano.
* Più i biscotti sono sottili più risulteranno croccanti; io ho tirato la sfoglia a circa 3 mm di spessore; regolarsi in base ai propri gusti.
* Il tempo di cottura varia in funzione dello spessore dei biscotti; il consiglio è di sorvegliarli perché contenendo miele tendono a colorire molto rapidamente.
* I biscotti si conservano a lungo chiusi in scatole di latta.



E con i fragranti e profumatissimi omini di pan di zenzero vi saluto e vi lascio i miei migliori AUGURI per un Natale sereno, rilassante e divertente in compagnia dei vostri cari.

Scappo a preparare le valigie…a presto ^__^