



AVVENTO

RICETTE TEDESCHE
DA SFORNARE
ASPETTANDO NATALE

ANJA DUNK

Guido Tommasi Editore



Salzteig Pasta di sale

PER UNA CORONA CENTROTAVOLA
O PER UN SET DI ADDOBBI PER L'ALBERO

"Due tazze di farina, una tazza di sale e una tazza di acqua tiepida", ripeteva gentilmente Omi (mia nonna materna) avvolgendo la sua mano sulla mia e guidandomi mentre dosavamo gli ingredienti con una tazza da caffè. Quella tazza dal bordo sbrecciato, diversa da quelle del solito servizio e relegata alla funzione di "tazza per dosare", ce l'ho ancora. Dal suo posto su un ripiano della cucina mi ricorda che il Salzteig è la preparazione che mi ha insegnato a seguire il fiuto in una ricetta, che le dosi non devono per forza essere esatte per cose così semplici e che ciò che importa sono le proporzioni, non le quantità.

2 tazze di farina
1 tazza di sale
da cucina

1 tazza d'acqua
tiepida

Miscelate la farina e il sale in una ciotola capiente, quindi versate l'acqua al centro e impastate il tutto con le mani fino a ottenere una pasta soffice ed elastica. Continuate a lavorare l'impasto a mano per un paio di minuti per eliminare i grumi e renderlo liscio.

Scaldare il forno alla temperatura più bassa (nel mio è 50°C).

Modellate l'impasto come fareste con la plastilina per creare vari oggetti. Il Salzteig si presta molto bene a creare rotolini ed è facile da tagliare con le formine per biscotti, con le quali potete realizzare dei graziosi addobbi per l'albero di Natale (basterà avere un buco dove far passare il cordino).

Ponete le forme realizzate in una teglia e fatele asciugare in forno per 2 ore.

Togliete le forme dalla teglia e lasciatele raffreddare su una gratella.

Quando potrete maneggiarle, decorate le vostre creazioni a piacere con smalti, vernici, glitter, ecc.

Christbrot

Pane dolce di Natale alla frutta essiccata

PER 1 PANE DOLCE (6 PERSONE CIRCA)

Il Christbrot è molto simile al Weihnachtsstollen, ma è meno compatto e ottimo appena sfornato, senza bisogno di maturazione. Per questo il Christbrot riscuote sempre più successo dello Stollen tra chi prepara dolci in casa. La ricetta non è complicata, ma richiede una lievitazione tripla, pertanto riservatevi una mattina o un pomeriggio intero.

75g di scorze di arancia e limone candite	grattugiata di ½ arancia
50g di uva passa bianca	50g di burro ammorbidito
50g di uva passa nera	1 uovo
1 cucchiaio di rum scuro	18g di lievito di birra fresco o 9g secco
300g di farina più extra per spolverare	70ml di latte intero tiepido
40g di zucchero bianco semolato	50g di mandorle a scaglie
½ cucchiaino di sale	PER LA COPERTURA
La scorza finemente grattugiata di ½ limone	50g di burro fuso
La scorza finemente	40g di zucchero vanigliato (vedi p. 12)
	40g di zucchero a velo

Mettete le scorze di agrumi candite, l'uva passa e i ribes in una ciotola, versatevi sopra il rum e lasciate da parte mentre vi occupate dell'impasto.

In una ciotola capiente, miscelate con un cucchiaio di legno la farina, lo zucchero, il sale e la scorza degli agrumi grattugiata, quindi aggiungete il burro e l'uovo. Sbriciolate il lievito fresco (o spargetelo, se secco) nel latte tiepido e mescolate per scioglierlo. Versate il lievito sciolto sulle polveri e lavorate il composto con le mani per formare un impasto grossolano. Rovesciate l'impasto su una spianatoia infarinata e lavoratelo per una decina di minuti sino a renderlo più elastico, quindi formate una palla e adagiatela nella ciotola. Coprite la ciotola con un canovaccio e fate lievitare l'impasto in un luogo tiepido per 1-3 ore fino quasi al raddoppio del volume. In alternativa, mettete la

farina, lo zucchero, il sale e le scorze di agrumi candite nella ciotola di una planetaria con gancio; aggiungete il burro e l'uovo, poi il lievito sciolto nel latte e impastate per 5 minuti finché il composto sarà elastico, quindi coprite la ciotola e fate lievitare come indicato sopra.

Sgonfiate l'impasto lievitato affondandovi il pugno al centro, quindi unitevi le mandorle e la frutta reidratata nel rum assieme al suo liquido e lavorate l'impasto per qualche minuto per incorporare questi ingredienti. Formate una palla e rimettetela nella ciotola. Coprite la ciotola con un canovaccio e fate lievitare l'impasto una seconda volta in un luogo tiepido per circa 20 minuti.

Date all'impasto la forma di una pagnotta rotonda e ponetelo in una teglia rivestita con la carta forno. Coprite la pagnotta con un canovaccio e fatela lievitare per altri 30 minuti. Scaldare il forno a 190°C/170°C ventilato.

Cuocete il pane dolce in forno per 35-40 minuti sino a ottenere una doratura e cottura uniformi; controllate dopo 25 minuti: se la pagnotta si sta scurendo troppo, copritela con un foglio di alluminio per il restante tempo di cottura.

Trasferite la pagnotta su una gratella e spennellatela più volte con il burro fuso sino a terminarlo. Spolverate la superficie con lo zucchero vanigliato, poi con lo zucchero a velo setacciato.

Questo pane è ottimo da consumare entro un paio d'ore dopo essere stato sfornato. In alternativa, avvolgetelo nell'alluminio e riponetelo in un contenitore ermetico: si conserverà per 3 giorni, dopodiché sarà ancora buono da mangiare, tostato, per altri 2 giorni.



Weihnachtsstollen

Stollen di Natale

PER 1 STOLLEN GRANDE (10-12 PERSONE)

In Germania, lo Stollen è una parte essenziale del Natale. La sua versione più celebre è quella originaria di Dresda, nella Germania dell'est, dove viene chiamato Christstollen. Da nord a sud, questo dolce si trova in tutti i mercatini di Natale del Paese, ma a Dresda c'è persino una festa speciale tutta dedicata a lui (Stollenfest), subito prima della seconda domenica di Avvento: per l'occasione, uno Stollen gigante viene fatto sfilare in strada in mezzo a una folla di estimatori e ammiratori, tra molti ooh e aah, e poi tagliato in porzioni e venduto.

Uno degli ingredienti chiave che rendono lo Stollen così goloso è il burro; gli altri sono le uova e la frutta essiccata reidratata nell'alcol. Ugualmente importante è quello che va sopra l'impasto: lo Stollen è infatti in genere ricoperto da altro burro e da due strati di zucchero, uno bianco semolato aromatizzato alla vaniglia, l'altro zucchero a velo. Lo Stollen tradizionale richiede un periodo di maturazione di un paio di settimane per raggiungere il massimo del sapore. Appena sfornato risulta abbastanza duro, ma dopo un po' di tempo trascorso in un contenitore ermetico avvolto ben stretto nell'alluminio si ammorbidisce e acquista una consistenza umida. Di solito lo preparo nella prima settimana di dicembre.

Molti Stollen all'interno vengono farciti o cosparsi di marzapane e a me piacciono moltissimo. Se volete, potete formare un filoncino di marzapane e adagiarlo al centro dell'impasto.

75g di scorze di arancia e limone candite	cardamomo in polvere
175g di uva passa bianca	La scorza finemente grattugiata di 1 limone
1 cucchiaino di rum scuro	150g di burro a cubetti a temperatura ambiente
1 cucchiaino di estratto di vaniglia	1 uovo
350g di farina bianca forte più extra per spolverare	20g di lievito di birra fresco o 10g secco
50g di zucchero bianco semolato	150ml di latte intero tiepido
½ cucchiaino di sale	60g di mandorle in scaglie
¼ di cucchiaino di coriandolo in polvere	PER LA COPERTURA
¼ di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere	50g di burro sciolto
¼ di cucchiaino di noce moscata grattugiata	50g di zucchero vanigliato (vedi p. 12)
¼ di cucchiaino di	50g di zucchero a velo più extra per servire

Mettete le scorze di agrumi candite e l'uva passa in una ciotola, aggiungetevi il rum e l'estratto di vaniglia e lasciate in infusione mentre vi occupate dell'impasto.

In una ciotola capiente, miscelate con un cucchiaino di legno la farina, lo zucchero, il sale, le spezie e la scorza di limone grattugiata, quindi unite il burro e l'uovo. Sbriciolate il lievito (o spargetelo, se secco) nel latte tiepido e mescolate per scioglierlo. Versate il lievito sciolto nel latte sulle polveri e impastate il tutto grossolanamente con le mani. Rovesciate l'impasto su una spianatoia poco infarinata e lavoratelo con la base dei palmi per circa 10 minuti per renderlo più elastico. Formate una palla liscia, riponetela nella ciotola e copritela con un canovaccio, quindi mettete l'impasto a lievitare in un luogo tiepido per 1-3 ore, finché il volume sarà visibilmente aumentato.

Continua a tergo





Schokoladen- spritzgebäck Spritzgebäck al cioccolato

PER 80 - 100 BISCOTTI

Questi biscotti sono già così cioccolatosi che trovo non ci sia bisogno di aggiungere una glassa o copertura di cioccolato o zucchero, ma ovviamente potete spingervi oltre, se lo desiderate.

300g di farina	200g di zucchero di canna scuro
50g di cacao amaro in polvere	Un pizzico di sale
75g di nocciole o mandorle macinate	1 cucchiaino di estratto di vaniglia
250g di burro a temperatura ambiente in cubetti di 2cm	2 cucchiai di latte

 caldate il forno a 180°C/160°C ventilato e rivestite due teglie con la carta forno.

Mettete tutti gli ingredienti nella ciotola di un'impastatrice e lavorateli a bassa velocità con la frusta a foglia per un paio di minuti sino a ottenere un impasto morbido e malleabile. Se impastate a mano, mettete la farina, la frutta secca macinata e il cacao in una ciotola capiente, aggiungete il burro e strofinatelo gentilmente nelle polveri con la punta delle dita sino a ottenere un composto sabbioso. Unite lo zucchero e il sale e mescolate, quindi incorporate l'estratto di vaniglia e il latte. Impastate per circa 3 minuti sino a ottenere un composto malleabile.

Per realizzare e cuocere i biscotti seguite le stesse istruzioni dei *Vanillespritzgebäck* a pagina 104.

Marzipan- spritzgebäck Spritzgebäck al marzapane

PER 80 - 100 BISCOTTI

Dato il mio debole per il marzapane, non vi sorprenderà che questi siano i miei Spritzgebäck preferiti.

300g di farina	150g di zucchero granulare
125g di mandorle o nocciole macinate	Un pizzico di sale
250g di burro a temperatura ambiente in cubetti di 2cm	½ cucchiaino di estratto di mandorle
100g di marzapane grattugiato	1 - 2 cucchiai di latte
	120g di mandorle in scaglie

 caldate il forno a 180°C/160°C ventilato e rivestite due teglie con la carta forno.

Mettete tutti gli ingredienti, eccetto il latte e le mandorle in scaglie, nella ciotola di un'impastatrice e lavorateli con la frusta a foglia sino a ottenere un impasto morbido e malleabile, aggiungendo latte al bisogno. Se impastate a mano, mettete la farina e la frutta secca macinata in una ciotola capiente, aggiungete il burro e strofinatelo nelle polveri con la punta delle dita sino a ottenere un composto sabbioso. Unite il marzapane grattugiato, lo zucchero e il sale e mescolate, quindi incorporate l'estratto di vaniglia. Impastate per 3 minuti sino a ottenere un composto malleabile simile a plastilina. All'occorrenza, aggiungete un cucchiaino di latte alla volta, incorporandolo bene.

Mettete le mandorle in scaglie in un piatto piano.

Per realizzare e cuocere i biscotti seguite le stesse istruzioni dei *Vanillespritzgebäck* a pagina 104; prima di porli nella teglia, premete i biscotti sulle mandorle nel piatto.

Braune Pfeffernüsse

Biscotti marroni speziati al pepe

PER 50 BISCOTTI

Il nome di questi biscotti potrebbe indurre in inganno, dato che il pepe che contengono è bianco, ma il loro colore marrone è dovuto allo zucchero di canna scuro e al cacao.

Questi biscotti fanno il paio con i candidi Pfeffernüsse e, tra i due, sono i miei preferiti. Il cacao conferisce loro più colore che sapore, mentre lo zucchero di canna crea una morbida copertura che ricorda vagamente il toffee. I Braune Pfeffernüsse sono spesso ricoperti di cioccolato, come in questa ricetta, ma a me piacciono anche con una sottile glassa profumata al limone che si frantuma sotto i denti (vedi p. 117): scegliete la copertura che preferite.

200g di farina	¾ di cucchiaino di
180g di zucchero di canna scuro	Hirschhornsalz (vedi introduzione)
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere	1 cucchiaino di rum scuro
1½ cucchiaino di cannella in polvere	2 uova
¼ di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere	PER LA COPERTURA AL CIOCCOLATO
¼ di cucchiaino di pepe bianco macinato	100g di cioccolato fondente in pezzi
Un pizzico di sale	¼ di cucchiaino di olio di cocco

 caldate il forno a 190°C/170°C ventilato e rivestite due teglie grandi con la carta forno.

In una ciotola, miscelate uniformemente la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, le spezie e il sale con un cucchiaino di legno.

In un bicchierino mescolate l'Hirschhornsalz e il rum finché l'Hirschhornsalz si sarà sciolto. Aggiungete il liquido ottenuto alle polveri, quindi unite le uova e mescolate il tutto con un cucchiaino di legno fino a ottenere un impasto appiccicoso.

Con le mani infarinate, staccate piccole porzioni di

impasto grandi come un cucchiaino, formate delle palline e ponetele nella teglia, distanziandole di 3cm l'una dall'altra. Cuocete i biscotti in forno per 8-10 minuti finché si saranno gonfiati e induriti, senza però scurirsi.

Lasciate raffreddare i biscotti nella teglia per due minuti prima di trasferirli su una gratella.

Mentre sono ancora caldi, potete glassare i biscotti con la glassa allo zucchero come descritto a p. 117, usando un pennello da pasticceria.

In alternativa, preparate la copertura al cioccolato. Scaldate il cioccolato e l'olio di cocco a bagno maria in una ciotola resistente al calore appoggiata su una casseruola piccola con 1cm d'acqua, a fiamma bassa. Quando il cioccolato inizierà a sciogliersi, mescolate per amalgamarlo all'olio. Usando un pennello da pasticceria, spennellate la copertura sul lato bombato dei biscotti. Lasciate indurire il cioccolato per 1 ora circa.

In un contenitore ermetico questi biscotti si conserveranno per 4 settimane o più.

Sul ripiano più in alto, da sinistra a destra: Walnusszwieback (p.55), Lebkuchenherzen (p.29), Braune Pfeffernüsse con glassa allo zucchero, Spekulatius senza mandorle (p.113)



Linzer Plätzchen

Biscotti Linzer

PER CIRCA 22 BISCOTTI

Questa è la versione in formato biscotto della torta Linzer, un classico della pasticceria austriaca originario della città di Linz, come suggerisce il nome. Nonostante vengano fatti tutto l'anno, questi biscotti sono diventati sinonimo di Natale. Spesso vengono preparati con mandorle macinate, ma io preferisco il sapore conferito dalle nocciole (ma potete usare anche le noci). Il cacao in polvere nell'impasto non serve per dare una nota di cioccolato, bensì a far emergere l'aroma delle nocciole e il calore della cannella.

175g di farina	La scorza finemente
25g di amido di mais	grattugiata di ½
100g di nocciole	limone
macinate (o metà	120g di zucchero
nocciole e metà	bianco semolato
mandorle)	1 uovo
1 cucchiaino di cacao	PER ASSEMBLARE E
amaro in polvere	DECORARE
½ cucchiaino di	Zucchero a velo per
cannella in polvere	spolverare
Un pizzico di sale	80g di confettura di
120g di burro a	lamponi o di ribes
temperatura ambiente	nero

Rivestite due teglie grandi con la carta forno.

Mettete la farina, le nocciole macinate, l'amido di mais, il cacao in polvere, la cannella e il sale in una ciotola capiente, aggiungete il burro e strofinatelo nelle polveri con la punta delle dita sino a ottenere un composto sabbioso. Unite la scorza di limone, lo zucchero e l'uovo e impastate il tutto a mano. Lavorate l'impasto per circa 3 minuti per renderlo morbido e malleabile. In alternativa, lavorate tutti gli ingredienti nella planetaria con frusta a foglia sino a ottenere un impasto malleabile.

Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigo per 1 ora.

Scaldare il forno a 180°C/160°C ventilato.

Spolverate la spianatoia con lo zucchero a velo, stendete l'impasto in una sfoglia spessa 5mm e ricavate dei cerchi usando una formina rotonda (vedi pp. 258-9). Trasferite i cerchi nelle teglie e, usando una formina rotonda molto piccola, ricavate dei fori al centro di metà dei cerchi. Riutilizzate i ritagli di impasto per fare altri cerchi.

Cuocete i cerchi di impasto in forno per circa 10 minuti, sfornandoli appena inizieranno a dorarsi, quindi trasferiteli su due gratelle, una per i cerchi interi e una per quelli forati, e fateli raffreddare.

Quando i cerchi sono freddi, distribuite una generosa metà di cucchiaino di confettura su ciascun cerchio intero. Spolverate i cerchi forati di zucchero a velo e sovrapponeteli con delicatezza ai cerchi con la confettura. In un contenitore ermetico, questi biscotti si conserveranno per almeno 3 settimane.





Le settimane dell'Avvento tengono viva per giorni e giorni la dolcezza dell'attesa del Natale, quando nelle case tremola la luce delle candele, si addobba l'albero e il profumo della cannella, della noce moscata e dei chiodi di garofano riempie la cucina.

In questo volume senza tempo, Anja Dunk condivide ingredienti e procedimenti della tradizione tedesca per sfornare le migliori ricette delle feste. Tra *Lebkuchen* delicatamente speziati, *macaroon* al cocco incappucciati di neve, *Stollen* farciti di marzapane, stelle glassate alla cannella, casette di pan di zenzero cariche di canditi e ghiaccioli zuccherini, addobbi commestibili da appendere all'albero e altre delizie, in questo libro troverete squisite coccole speziate da condividere con amici e familiari per tutti i Natali a venire.

35 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 365 7



9 788867 533657



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it