

# Natale speziato con i Lebkuchen, i biscotti della tradizione tedesca e tirolese

scritto da Pamela Mussio | 25/12/2018



**Sono i tipici biscotti tirolesi dal profumo penetrante delle spezie. La variante che proponiamo è di Stefano Cavada.**

**Lebkuchen**, gingerbread o panpepato sono diversi modi di chiamare questi **dolcetti natalizi** molto diffusi nella tradizione germanica. A seconda delle regioni, la ricetta varia leggermente.

In Germania è facile vederli ricoperti da una colata di glassa al cioccolato fondente, in Austria aggiungono cacao nell'impasto mentre, nel Sud Tirolo, se ne vedono di dimensioni così grandi da poter essere decorati con scritte e arabeschi.

L'importante è che siano preparati in gran quantità, perchè possano essere distribuiti durante tutto il periodo delle Feste e aggiungersi agli altri [dessert](#).

## **Ricetta dei Lebkuchen**

Tra le tanti varianti possibili, vi proponiamo una versione del food blogger [Stefano Cavada](#).

**Dosi:** per circa 80 biscotti

**Costo:** medio

**Difficoltà:** bassa

**Tempo:** 10 minuti

**Forno:** 180°C statico

**Tempo cottura:** 10 - 15 minuti

**Piatto vegetariano:** sì

**Piatto vegano:** no

**Gluten free:** no

**Abbinamento cibo-vino:** Moscato Rosa Alto Adige Doc

## Ingredienti

- 500 gr farina di frumento
- 250 gr farina segale
- 20 gr bicarbonato
- 300 gr miele (meglio se millefiori o acacia, comunque leggero)
- 200 gr zucchero di canna
- 1 uovo medio
- 2 tuorli
- 200 gr burro morbido
- scorza di 1/2 arancia
- 1/2 baccello di vaniglia
- 30 gr spezie miste in polvere
- latte qb per spennellare

## Preparazione

1. Intiepidite il miele con lo zucchero di canna a fuoco bassissimo e tenete da parte. Unite la scorza di arancia e i semi di vaniglia al burro ammorbidito. Setacciate le polveri in una ciotola ben capiente
2. Unite alle polveri il resto degli ingredienti e lavorate con la foglia della planetaria o a mano, fino ad ottenere un composto grezzo ma dal colore omogeneo
3. Rovesciate l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e compattate velocemente. Dividete in quattro parti, avvolgete nella pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per almeno 3 ore
4. Stendete l'impasto ad uno spessore di circa 7-8 millimetri, ricavate le forme desiderate e spennellate con latte
5. Infornate a 180°C per 10-15 minuti
6. Fate raffreddare e conservate in una scatola di latta.

## Consigli utili

In commercio esistono già mix di spezie per i lebkuchen, o panpepato tirolese. Una volta cotti e raffreddati, potete decorare i biscotti a piacere con glassa all'uovo, cioccolato, frutta secca o praline.