



WALLI

BOZNER WEIHNACHTSKEKS 2020

**IL BISCOTTO DEL MERCATINO DI NATALE
DI BOLZANO 2020**

BOLZANO'S COOKIE OF THE YEAR 2020

Walli

30 Jahre Christkindlmarkt in Bozen feiert die Stadt mit einer neuen Weihnachtskeks-Kreation des Franziskaner Bäckerei Meisters Jürgen Pfitscher. bm-LeserInnen können das Rezept exklusiv vor- oder nachbacken.

La città di Bolzano festeggia i 30 anni del Mercatino di Natale con una nuova creazione di biscotti natalizi del maestro panettiere bolzanino Jürgen Pfitscher della "Franziskaner Bäckerei".

In esclusiva la ricetta per i lettori e le lettrici del bm.

The city of Bolzano celebrates the 30th anniversary of the Christmas Market with a new creation of Christmas cookies by the master baker Jürgen Pfitscher from "Franziskaner Bäckerei". Exclusively the recipe for the bm readers.



Zutaten / Ingredienti / Ingredients:

300 g Weizenmehl / di farina di grano tenero / wheat flour

150 g Roggenmehl / di farina di segale / rye flour

120 g Butter / di burro / butter

50 g gemahlene Haselnüsse / di nocciole macinate / ground hazelnuts

120 g Zucker / di zucchero/ sugar

2 Eier / uova / eggs

10 g Lebkuchengewürz / di miscela di spezie per panpepato / gingerbread spice

10 g Natron / di bicarbonato di sodio / baking soda

Messerspitze Salz / un pizzico di sale / pinch of salt

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Natron über das Mehl sieben. Weiche Butter mit dem Mehl-Natron-Gemisch verrühren, Eier unterheben, Salz, Haselnüsse, Zucker und Lebkuchengewürz dazu geben. Zu einer glatten Masse verrühren und ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Herd auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Anschließend in einen Spritzbeutel füllen und runde, mittelgroße Kekse spiralförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufdressieren. Backzeit: 15-18 Minuten. Wer mag kann die abgekühlten Kekse mit Schokolade-Kuvertüre überziehen.

Preparazione:

Mettete la farina in una ciotola, e sopra la farina il bicarbonato di sodio setacciato. Aggiungetevi il burro ammorbidito, quindi le uova sbattendo lentamente, poi il sale, le nocciole, lo zucchero e le spezie. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e fate riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Nel frattempo, preriscaldate il forno statico a 180 °C. Riempite l'impasto in un sac à poche e, direttamente sulla carta da forno distesa sulla teglia, formate a spirale dei biscotti tondi e di medie dimensioni. Tempo di cottura: 15-18 minuti. Se volete, potete guarnire i biscotti raffreddati con una glassa di cioccolato.

Preparation:

Preheat the oven to 180 °C top and bottom heat. Sift the flour, then the baking soda into a bowl. Mix the softened butter in with the flour and soda mixture, then fold in the eggs. Next, add the salt, hazelnuts, sugar and gingerbread spice. Mix until smooth and let it rest for about 20 minutes at room temperature.

Put the mixture into a piping bag and pipe medium-sized circular biscuits onto a baking tray lined with baking paper and bake for around 15-18 minutes. If you're feeling particularly wicked, you could even coat the biscuits with couverture chocolate. Just wait till they've cooled.