

Grittibänz

È incredibile come passa il tempo: l'anno è volato e Natale è alle porte. È tempo ormai di sfornare e decorare i Grittibänz fragranti. Non hai mai provato a prepararli? Nessun problema, nel video ti mostriamo come fare.

L'impasto base è composto da una normale pasta lievitata per treccia con cui si modellano degli omini che vanno poi cotti al forno.

Per quanto riguarda l'impasto vi sono centinaia di varianti. Alcuni preferiscono lavorarlo con del burro freddo, noi invece dapprima lo fondiamo. Se si preparasse l'impasto senza zucchero, lo si chiamerebbe «pasta per treccia» e non «pasta lievitata per treccia». Ma ora basta con la teoria, passiamo alla pratica! Buon divertimento con la preparazione e la degustazione dei maliziosi omini...

- 1 kg di farina
- 30 g di lievito fresco
- 5 dl di latte
- 150 g di burro, fuso
- 2 tuorli
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

Inoltre, 1 tuorlo per spennellare e dei piccoli bastoncini di cioccolato, per es. di Cailler

1. Mettere la farina in una terrina.
2. Far sciogliere il lievito in poco latte tiepido. Mescolare bene il latte con il burro fuso, i tuorli, lo zucchero e il sale. Aggiungere il latte con il lievito sciolto e mischiare bene.
3. Versare la miscela nella terrina con la farina e impastare fino ad ottenere un impasto morbido (a mano o con l'impastatrice).
4. Coprire la pasta e lasciarla lievitare al doppio del volume.
5. Formare poi degli omini. Chi vuole, può intagliare un buco o una fessura per poterci successivamente infilare un bastoncino di cioccolato (si consiglia di infilare un cucchiaino di legno in sostituzione del bastoncino per il tempo della cottura, per evitare che la fessura si chiuda).
6. Lasciar riposare i Grittibänz sulla piastra foderata di carta da forno, dopodiché spennellare con il tuorlo e cuocere nel forno a 180° C ca. 20-30 minuti (a seconda della grandezza). Per verificare la cottura dei Grittibänz, capovolgerli e bussare sul fondo: se suonano vuoti sono al punto giusto.
7. Togliere gli omini dal forno e lasciarli raffreddare (altrimenti il cioccolato si scioglie) e alla fine infilare i bastoncini di cioccolato nelle fessure precedentemente incise.