



Die faire*
faire*
Prise*
Suise*
Un pizzico
di equa
dolcezza
fairsugar.it

Pan di zenzero

Nel commercio, c'è qualcosa che non va

Il 78% dello zucchero prodotto a livello globale proviene dalla canna da zucchero. Tuttavia, le famiglie di coltivatori di canna da zucchero vivono in povertà. Spesso non riescono nemmeno a coprire i costi di produzione. L'uso di pesticidi, comune nella coltivazione della canna da zucchero, danneggia le persone e l'ambiente. Inoltre, il prezzo del mercato mondiale della canna da zucchero è soggetto a fluttuazioni estreme, poiché è caratterizzato dalla concentrazione di potere nelle mani sia dei "baroni dello zucchero" locali che delle multinazionali dello zucchero. La politica europea in materia di zucchero provoca una complicata situazione di concorrenza tra i produttori di zucchero europei e le piccole famiglie di agricoltori di Africa, Asia e America Latina.



Ingredienti

500 g di farina di segale
550 g di farina di frumento
700 g di **zucchero Dulcita***
6 uova
250 g di **miele Millefiori***
1 CC di **cannella***
1 cc di **chiodi di garofano in polvere***
oppure 1,5 CC di **spezie per pan di zenzero***
1 CC di **cacao***
2 CC di bicarbonato

* disponibile nelle Botteghe del Mondo dell'Alto Adige

Preparazione

1. Setacciare la farina di segale e la farina di frumento.
2. Macinare finemente lo zucchero in un macinino, nel Thermomix (brevemente ad alta velocità) o in un mortaio fino a ottenere una consistenza simile allo zucchero a velo.
3. Riscaldare il miele a circa 50°C.
4. Impastare la farina setacciata, lo zucchero fine, le uova e il miele riscaldato con le spezie fino a ottenere un impasto omogeneo.
5. Aggiungere il bicarbonato e continuare a mescolare l'impasto.
6. Mettere l'impasto in una ciotola ben infarinata, coprire e lasciare lievitare in frigorifero per tutta la notte. In questo modo l'impasto si rassoda e i sapori si distribuiscono meglio.

Il giorno dopo:

7. Preriscaldare il forno a 150°C ventilato o 150°C a convezione.
8. Lavorare nuovamente l'impasto direttamente dal frigorifero (freddo) e stenderlo a uno spessore di circa 0,5 cm.
9. Ritagliare le forme desiderate e disporle su una teglia rivestita di carta da forno.
10. Spennellare leggermente con il latte prima di infornare.
11. Cuocere per circa 6-9 minuti, a seconda delle dimensioni.

Consigli

- * Impastare la pasta almeno un giorno prima dell'uso.
- * Si consiglia di mescolare l'impasto in un robot da cucina, poiché è molto liquido.
- * Questo impasto si conserva per diverse settimane se conservato in frigorifero.
- * Cuocere la pasta di colore più chiaro, in quanto rimane più umidità nella pasta e risulta più succosa.

La ricetta è stata creata dal Maestro pasticciere Benjamin Sellemond, Panificio Pasticceria Sellemond Velturmo.