

BERLINER BROT

Il y a beaucoup de recettes de Berliner Brot, la plupart très faciles à mettre en œuvre. Celle qui suit est 100% végétale. Ces biscuits se conservent très longtemps.

1 cs de margarine végétale
250 gr de farine
150 gr de sucre en poudre
3 cs de cacao
2 cs de graines de lin moulues + 6 cs d'eau
1 cc de cannelle moulue
1 pointe de clous de girofle moulus
½ pt de levure chimique
125 gr de noisettes grossièrement hachées
sucre glace (facultatif, pour le glaçage)

- Mélanger le lin et l'eau et laisser tremper 10 mn.
- Bien mélanger la pâte de lin, la margarine et le sucre.
- Ajouter le cacao, la levure et les épices.
- Ajouter la farine et pétrir (Pas facile, car le mélange est collant ! Il faut y mettre les mains !)
- Incorporer les noisettes.
- Étaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis retirer la feuille supérieure.
- Cuisson à 160 ° pendant 25 minutes.
- Pendant ce temps, préparer le glaçage (mélange sucre glace + eau)
- Au sortir du four, badigeonner le glaçage et couper immédiatement en losanges ou rectangles.
- Laisser refroidir.

SPRITZGEBÄCK

(Sans beurre ni œufs)

350 gr de margarine 100% végétale
250 gr de sucre
2 pts de sucre vanillé
1 pincée de sel
250 gr de farine
250 gr de féculé
125 gr d'amandes en poudre

- Chauffer légèrement la margarine pour la ramollir et le battre avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Ajouter le sucre vanillé et le sel
- Mélanger intimement la farine et la féculé et les incorporer progressivement au mélange margarine/sucre.
- Incorporer finalement la poudre d'amandes
- Former une boule et placer au frais si possible plusieurs heures. La pâte doit être dure.
- Former les biscuits à l'aide de l'appareil à spritzgebäck (hachoir muni d'un dispositif spécial) et les faire cuire au four à 200° pendant une vingtaine de minutes.

LINZER STREIFEN (pour une plaque)

<u>Pâte Brisée</u>	<u>Badigeon</u>
1 œuf, un jaune d'œuf (1 blanc pour badigeonner) 250 g de farine 200 g d'amandes moulues 1/2 paquet de levure chimique 1 cc de cannelle moulue 1 pointe de clous de girofle moulus 1 pincée de sel 150 g de sucre 250 g de beurre (froid)	400 g de confiture de groseilles 1 cs de rhum sucre glace

Préparation

- Couper le beurre en morceaux et le pétrir à la main avec l'œuf entier, le jaune d'œuf et les ingrédients secs pour obtenir une pâte Brisée.
- Étaler 2/3 de cette pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé
- Mélanger la confiture et le rhum et répartir le mélange sur la pâte.
- Étaler finement le reste de la pâte. Si elle est trop molle, ajouter un peu de farine et repétrir.
- Découper dans cette pâte des bandes d'1 cm de largeur et les disposer diagonalement sur la confiture en les espaçant de 1 à 1,5 cm. (*Alternative : on peut utiliser un emporte-pièce en forme d'étoile et disposer les étoiles sur la confiture.*)
- Badigeonner le tout au pinceau avec le blanc d'œuf.
- Enfourner à mi-hauteur et cuire environ 20 minutes à 175°.
- Laisser refroidir complètement et découper en rectangles. Saupoudrer de sucre glace.

ÉTOILES TENDRES AU CITRON

<u>Pâte</u>	<u>Badigeon</u>
250 g de beurre 250 g de farine 1 jaune d'œuf 30 g de sucre glace 3 cs de vin blanc 2 cs de jus de citron zeste de citron bio	200 g de sucre glace jus de citron

Préparation

Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
Envelopper la pâte dans un film plastique et la laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.
Étaler finement la pâte sur un plan fariné et y découper des étoiles avec un emporte-pièce.
Placer les étoiles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Cuire au four à 175° pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les étoiles soient dorées.
Badigeonner les biscuits refroidis du mélange sucre glace et citron.

GEWÜRZTALER

125 g de miel
150 g de sucre
150 g de beurre ramolli
50 g d'amandes moulues
50 g d'oranges confites
200 g de flocons d'avoine
250 g de farine
15 g d'un mélange d'épices pour pain d'épices
1 cc bombée de levure chimique
1 jaune d'oeuf pour badigeonner
amandes ou noix

Préparation

- Pétrir tous les ingrédients ensemble (Tiédir le miel s'il est trop ferme)
- Étaler la pâte sur un plan fariné sur 5 mm d'épaisseur
- Découper des formes à l'emporte-pièce
- Placer les formes découpées sur une plaque huilée
- Badigeonner avec un jaune d'œuf
- Décorer avec des amandes ou des noix (entières ou hachées)
- Enfourner à 180° pendant une dizaine de minutes