

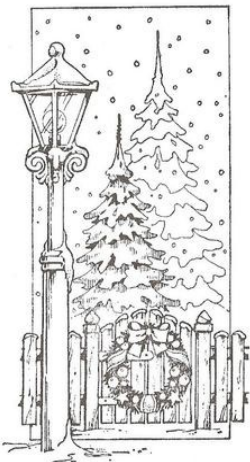
Eau, malt, houblon, levure. C'est tout.



Lebkuchen Pain d'épices allemand

500g	farine de blé type 80
500g	farine de blé fraîchement moulue, à défaut type 110
200g	beurre doux
500g	miel
200g	sucré de canne
15g	cacao
2	œufs
20g	épices
1 sachet	levure chimique
1 prise	de sel
100g	amandes entières

*cannelle
cardamome
anis
clou de girofle
noix de muscade*




Ramollir beurre, miel, sucre et épices dans une casserole à très petit feu en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ensuite, le laisser un peu refroidir, le mélange doit être tiède et crémeux. Entre temps, faire cuire les amandes entières 5 minutes dans de l'eau bouillante, les refroidir et les éplucher.

Mélanger farine et levure. Faire un trou dans la farine, mettre les œufs et le sel dedans. Rajouter peu à peu le mélange tiède aux œufs tout en remuant avec une fourchette. Ensuite incorporer peu à peu la farine afin d'obtenir une pâte crémeuse. La laisser reposer au frigo une heure dans un récipient fermé.

Bien fariner la table, prendre une moitié de la pâte, l'étaler un peu, mettre un peu de farine dessus, la tourner, mettre un peu de farine dessus, l'étaler un peu plus, la tourner une dernière fois et l'étaler sur une épaisseur de 1 à 1,5cm. La pâte ne doit pas coller à la table. Découper un par un les futurs pains d'épices avec des moules à petit gâteaux : étoile, ange, cœur, arbre de Noël, lapin. Encore dans leur moule, enfoncer 1,2,3 amandes dedans, bouger moule et gâteau sur la table, le démouler et le poser sur un plat graissé. Cuire à 150°C à peine 10 minutes, ne surtout pas les dorer. Immédiatement les enlever du plat chaud. Attention, chauds, les pains sont encore fragiles. Mais après quelques minutes ils durcissent et hmmm ...



Brasserie Minimum • Jurgen et Christine • 20 Avenue Alexis Rey
35440 Montreuil sur Ille • 07 80 02 96 83
www.brasserieminimum.fr • contact@brasserieminimum.fr
La recette video est sur  [brasserieminimum](https://www.facebook.com/brasserieminimum)