

Weckmann del Día de San Martín

El Weckmann es un dulce popular que se come para el día de San Martín (el 11 de noviembre). Es un pan de gengibre dulce con forma de hombre con una pipa de arcilla en la boca. El Weckmann se puede comprar en la mayoría de las panaderías de las regiones alemanas donde se celebra el Día de San Martín o puede hacerse en casa. Esta es la receta para 10 raciones:

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- 1/3 de taza de mantequilla dulce
- 3 cucharadas de manteca
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de extracto de vainilla
- 1 peladura de limón rallada
- 1 bolsita de levadura "rápida" (28,35 gramos=1 onza)
- 3 cucharadas de agua templada
- 4 huevos enteros
- 6 2/3 de tazas de harina
- 1 huevo batido con 2 cucharadas de agua para glasear



Preparación:

Mezcla la levadura con agua templada y 1 cucharada de azúcar.

Poner la leche, la mantequilla, la manteca y el azúcar en una sartén y calentar bien. Apartar del fuego y dejar reposar hasta que se enfríe la masa.

Poner la harina en un bol, hacer un agujero en el medio de la harina y verter la mezcla de la levadura, cubrir con harina y dejar que crezca la masa durante 20 minutos. Añadir la mezcla de la leche a la harina y mezclar todos los ingredientes. Amasar hasta hacer una bola, espolvorear con harina y dejar que crezca la masa durante 45 minutos.

Hacer un rollo con la masa y dividir en 10 piezas para formar el Weckmann con forma de hombre. Poner el Weckmann en una bandeja para el horno cubierta con papel de horno o papel de cera, teniendo el cuidado de dejar el suficiente espacio para que cuando "suba" se siga manteniendo la forma de hombre. Dejar crecer la masa durante 20 o 45 minutos más.

Pintar con la mezcla de huevo y agua y poner pasas y arándanos secos como ojos y botones.

Hornear a 325-350°F (163-177°C) durante 10-15 minutos.

Para nota: Si encima se es capaz de hacer una pipa de arcilla y ponérsela en la boca. Chapeau!!!!