

Pfannkuchens, un dolce Capodanno alla tedesca

Ultimo appuntamento del nostro viaggio alla scoperta dei dolci delle feste nel mondo. Facciamo tappa in **Germania**, dove la tradizione vuole che, a Capodanno, si consumi la **pfannkuchen**, o, meglio, la **Berliner pfannkuchen**, dal momento che è proprio qui che è nato questo dolce di origine austro-tedesca. Il suo nome significa letteralmente “**torta pancake di Berlino**” e la tradizione vuole che tra le versioni dolci di questa delizia a forma di palla, che può essere ripiena di marmellata e liquore, nella versione più classica, oppure di crema pasticcera o cioccolato, se ne nasconda una “a sorpresa”, ripiena di senape, spezie o particolarmente piccante. Il divertimento consiste proprio nel vedere l’espressione di chi “pesca” la *pfannkuchen* incriminata!



La pfannkuchen, un dolce storico

Secondo la tradizione, l'invenzione della **pfannkuchen** risalirebbe al 1756, quando un pasticcere di Berlino voleva arruolarsi nell'esercito di **Federico II di Prussia**. Tuttavia, l'uomo venne riconosciuto inidoneo al servizio militare per le sue precarie condizioni fisiche. Federico II, vista la dedizione del pasticcere, trovò un escamotage per farlo arruolare nel suo esercito: gli conferì la mansione di pasticcere del reggimento.



Per ringraziare il sovrano, il pasticcere creò per lui una **piccola ciambella**, a cui diede poi la **forma di una palla di cannone**. Non disponendo di un forno, le *pfannkuchen* venivano fritte in una padella all'aperto, immerse nel lardo bollente. *Pfannkuchen*, in Germania, infatti è anche il nome di una padella.



Le tradizionali *pfannkuchen* tedesche si preparano con ingredienti semplici, il ripieno, può variare a piacere tra marmellata, panna, cioccolato. Noi vi lasciamo la ricetta della versione con la **crema pasticcera**. Non dimenticate, tuttavia, di riempire una **pfannkuchen** a sorpresa, magari con senape, maionese o salsa piccante!

LA RICETTA: Pfannkuchen

Ingredienti per la ciambella: 2 tazze di farina setacciata, 1 bustina di lievito per dolci, $\frac{1}{2}$ tazza di latte caldo, 1 pizzico di sale, scorza di 1 limone, 1 uovo medio, 4 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di burro, olio vegetale per friggere, zucchero a velo.

Ingredienti per la crema pasticcera: 2 tazze di latte intero, 5 tuorli d'uovo, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero a velo, $\frac{1}{3}$ di tazza di farina, 4 cucchiaini di amido di mais, 1 noce di burro.



Preparazione: alcune ore prima preparate la **crema pasticcera**. Mescolate l'amido di mais con la farina e setacciatele. Scaldate il latte con il baccello di vaniglia, portate a ebollizione e spegnete il fuoco. In una terrina, sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungete poi la miscela di farina e amido di mais. Mescolate usando una frusta. Aggiungete anche metà del latte e continuate a mescolare finché il composto sarà liscio, senza grumi né bolle.



Versate il tutto in una casseruola con il resto del latte e fate cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente per non fare attaccare la crema al fondo. Quando sarà densa, togliete la crema pasticcera dal fuoco. Strofinare la superficie della crema con una noce di burro per evitare che si formi la tipica pellicina durante il raffreddamento. Coprite la crema con una pellicola e mettete da parte in frigorifero per circa 3 o 4 ore.



Passate poi alla preparazione dell'**impasto**. In una ciotola mescolare la farina con il lievito, aggiungete gradatamente il latte caldo e impastate per circa un minuto. Potete usare anche un robot da cucina. Unite anche la scorza del limone, lo zucchero, l'uovo e il sale. Impastate per circa 15 minuti. Aggiungete metà del burro, impastate finché non si sarà completamente incorporato. Coprite l'impasto con un panno e lasciate lievitare per circa 2 ore. Cospargete di farina la superficie di lavoro. Togliete l'impasto dalla ciotola e dividetelo in circa 20 pezzi uguali. Formate delle palline e appiattitele leggermente con un mattarello. Disponete ogni pallina su un quadrato di pasta da forno. Coprite con un panno e lasciate riposare le *pfannkuchen* per circa 30 minuti.



Nel frattempo, mettete a scaldare in una padella grande una buona quantità di olio vegetale. Quando sarà bollente, immergetevi le *pfannkuchen* tre alla volta. Rigidateli e, quando saranno dorati, scolateli su carta assorbente e lasciateli raffreddare. Prendete la **crema dal frigorifero**, datele una bella mescolata e, se si è rappresa troppo, stemperatela con 1 o 2 cucchiaini di latte caldo. Versate la crema in **un sac-à-poche**, riempite le *pfannkuchen* e servite con una spolverata di zucchero a velo. Potete sostituire la crema anche con **marmellata, mascarpone, panna, crema al cioccolato o alla nocciola**.

