

Bredele : Leckerlis de Bâle

– ou pain d'épices glacé.



**Ce bredele a toujours été assez compliqué à réussir pour moi.
Souvent trop cuit (et donc dur), il est pourtant délicieux.**

Ingrédients :

1 œuf
600 g. de farine
2 sachets de levure alsacienne
2 pincées de muscade
3 g. de cardamome blanche moulue
3 g. de clou de girofle moulu
30 g. de cannelle en poudre
3 g. de poivre blanc moulu fin.
300 g. d'amandes hachées
100 g. d'écorce d'orange confite (orangeat)
100 g. d'écorce de citron confit (citronat)
Zeste et jus d'un citron

250 g. de miel liquide
300 g. de sucre (ou plus si vous aimez très sucré)
7.5 cl de kirch

Glaçage :

Sucre glace (300 g.)
Jus de citron ou alcool.

Détailler les fruits confits. Bien mélanger la farine avec les des ingrédients secs (sauf sucre).

Faire légèrement chauffer à part le miel ; y ajouter le sucre et le kirch.
Verser progressivement dans votre pétrin ces ingrédients.
Ajouter l'œuf, le jus de citron.

Compléter éventuellement avec un peu de lait pour avoir une pâte consistante.

Laisser reposer une nuit.

Etaler la pâte sur une tôle beurrée ou protégée par du papier cuisson.
L'épaisseur est de 5 mm.

Four à 160 °C pendant 20 mn. Bien surveiller la cuisson.

Mélanger le sucre glace et le liquide que vous avez choisi.

Couper des carrés d'environ 4 cm.
Glacer au pinceau dès la sortie du four.

Les Leckerlis de Bâle sont un pain d'épices avec des fruits confits et des amandes. Certains passent le glaçage avant de découper les carrés, et même remettent un instant au four.

Ils se conservent très bien 3 ou 4 mois dans des boîtes en métal.

Recette adaptée à partir de mon expérience et de différentes recettes lues sur d'anciens ouvrages de cuisine alsacienne ou de Bredele.