

La Melassa (farla in casa)

In questo articolo vi spiegherò come realizzare la melassa. La melassa viene impiegata in diverse preparazioni ma soprattutto è un ingredienti tipico di alcune ricette natalizie, per esempio per realizzare i biscotti *Lebkuchen*, ai quali sono affezionato perché legati ai bellissimi ricordi di Norimberga e ai suoi splendidi mercatini di Natale.

La melassa è uno sciroppo non cristallizzato prodotto durante la raffinazione dello zucchero di canna. La melassa ha un colore ed una densità simile al miele ma molto più scuro e serve a donare un sapore più ricco, leggermente amaro e caramellato a budini, torte allo zenzero, torte alla frutta e vari dolci. Pensate che prima del XVII secolo la melassa era usata in medicina e si pensava che fosse un antidoto per il veleno dei serpenti. Ma veniamo ora alla ricetta per realizzarlo in casa.

Ingredienti:

- 350 gr di zucchero di canna grezzo (meglio se biologico) golden caster
- 70 ml di acqua fredda
- 100 ml di acqua bollente

Preparazione:

In una pentola con il fondo alto versate l'acqua fredda e lo zucchero di canna. Fate sciogliere completamente lo zucchero a fiamma bassa. Se avete un piano ad induzione mettetelo a 4 come livello d'intensità.



Continuate a cuocere lo zucchero finché non diventa di colore scuro e non si noteranno più i granelli di zucchero. A questo punto versateci poco per volta l'acqua bollente e continuare a mescolare.



Assunta la consistenza di uno sciroppo simile al miele ma molto più scuro, la melassa sarà pronta. Potete trasferirla in un vasetto di vetro e conservarla fino al suo utilizzo.

Charles