PIERNIK BEZ MIODU

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1745 razy.

1 kg cukru
1 kg mąki
1/4 litra wrzącej wody
10 dag masła lub margaryny
4 jaja
łyżeczka sody oczyszczonej
1/2 litra mleka kwaśnego
sól
przyprawy
tłuszcz do smarowania formy

Do połowy cukru dodać 1/4 litra wody, zagotować . Z drugiej połowy cukru sporządzić dość ciemny karmel; mieszając rozpuścić go ostrożnie, powoli wlewając syrop z cukru. Rozpuszczony karmel przestudzić . Stopić masło. Do mąki wlać rozpuszczony karmel, dodać jaja i zarobić ciasto wlewając śmietanę i stopione masło, dodać wszystkie przyprawy (skórka cytrynowa, cynamon, goź dziki i gałka lub kwiat muszkatołowy). Ciasto wyrabiać najmniej 1/2 godziny. Przy końcu ciasto polać sodą rozpuszczoną w kilku łyżkach przegotowanej, zimnej wody i ciasto dokładnie wyrobić z sodą. Wysmarować blaszki masłem, posypać mąką. Do blaszek wyłożyć ciasto (do połowy wysokości formy), wstawić do piekarnika (mniej nagrzanego niż na drożdżowe ciasto - 150-160 oC) i piec godzinę. Przykryć w porę papierem, bo ciasto na piernik szybko przypala się. Przed wyjęciem ciasto głęboko nakłuć patyczkiem, sprawdzić , czy wychodzi suchy. Piernik po wyjęciu pozostawić w formie, a gdy trochę przestygnie, ostrożnie wyłożyć . Krajać na drugi lub trzeci dzień. Piernik można po wierzchu polukrować (np. lukrem czekoladowym).

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD