Piernik pospolity

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4231 razy.

MĄKA: 40 dag
CUKIER: 10 dag
MIÓD: 25 dag
MASŁO: 2 łyżki
JAJKA: 2
MLEKO: 1/2 szklanki
SODA: 1 łyżeczka
GOŹDZIKI:
CYNAMON:
AROMAT:

Uwagi: Mąka - pszenna lub żytnia - pytlowa, miód - naturalny lub sztuczny, masło - margaryna lub olej, goź dziki, cynamon, ziele angielskie = 1-2 łyżeczki korzeni, zapach - po parę kropli zamiast skórki cytrynowej i pomarańczowej.

Mąkę utrzeć z tłuszczem, jajkami i cukrem. Miód podgrzać, lekko zrumienić i gorący dodać do utartej masy. Wlać sodę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody, dodać utłuczone i przesiane przez sito korzenie, zapachy i mleko. Ciasto powinno mieć gęstość dobrej śmietany. Wyrobioną dokładnie masę odstawić na 4-5 godzin (w tym czasie następuje fermentacja). Wylać ciasto na wysmarowaną tłuszczem tortownicę lub formę, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec ok. 1 godz. ostrożnie próbując drewnianym patyczkiem (patyczek musi być suchy), czy dobrze wypieczone. Wsytudzony piernik można przekrajać i przełożyć marmoladą lub jakąś masą (kremem).