
Piernik pospolity

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3971 razy.

MAKA: 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 - pytłowa, 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).