Krajanka piernikowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4128 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

15 dag (8 łyżek) cukru,

20 dag miodu naturalnego lub sztucznego,

5 dag dowolnego tłuszczu,

2 jaja,

3 dag drożdży,

1 łyżeczka sody oczyszczonej,

1/2 szklanki wody,

1 łyżeczka przypraw korzennych lub przyprawy piernikowej,

żółtko do smarowania ciasta,

gęsta marmolada do przełożenia,

tłuszcz i tarta bułka do blachy

Zrumienić mocno na patelni 5 dag cukru, dodać 1/2 szklanki gorącej wody, zagotować . Tłuszcz stopić . Cukier zalać gorącym karmelem, dokładnie wymieszać . Gdy się rozpuści dodać miód i przyprawy, zagotować , ostudzić . Mąkę przesiać do miski, dodać przygotowany roztwór miodu i cukru sodę, jaja, tłuszcz i drożdże roztarte z łyżeczką cukru. Wszystkie składniki wymieszać łyżką, a następnie wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Zagnieść ciasto i bardzo starannie wyrobić . Jeżeli jest zbyt rzadkie, dodać mąki, jeżeli za gęste trochę wody. Ciasto pozostawić na co najmniej 30 min do wyrośnięcia. Dwie jednakowe prostokątne blachy wysmarować tłuszczem i oprószyć tartą bułką. Wywałkować z całej porcji ciasta dwa placki o grubości około 1 cm położyć na blachy, wierzchy dokładnie posmarować żółtkiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (150-160 C) i piec 25-30 min. Wyłożyć na stolnicę, ostudzić . Placki przełożyć gęstą marmoladą lub gęstym dżemem, złożyć spodami do środka i przycisnąć deską tak dużą, aby pokryła cały placek. Na drugi dzień piernik pokrajać na dowolnej wielkości prostokąty, romby lub kwadraty.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>