ABC pieczenia ciast - ciasta piernikowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2658 razy.

Ciasto piernikowe jest ciastem półkruchym, jednak ze względu na inną technikę wykonania, jak również odmienny smak, uzyskany dzięki przyprawom korzennym i innym dodatkom, wydzielono je z tej grupy.

Pierniki mają najdłuższą tradycję spośród wszystkich ciast, a ich nazwa wywodzi się od staropolskiego słowa pierny czyli pieprzny od pieprzu, który wychodzi w skład dodanych do nich przypraw. Obecnie pierniki piecze się coraz rzadziej, głównie przed świętami.

Ciasta piernikowe charakteryzują się brązową barwą, miodowym smakiem, korzennym aromatem oraz dużą wilgotnością. Pierniki po upieczeniu można stosunkowo długo przechowywać , a często te starsze są smaczniejsze od świeżych.

Podstawowymi składnikami ciasta piernikowego są miód naturalny lub sztuczny, mąka (pszenna, żytnia, owsiana lub mieszana), cukier, jaja, tłuszcz i środek spulchniający (soda lub proszek do pieczenia), zmielone przyprawy korzenne (cynamon, goź dziki, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir itp.) i bakalie.

Technika sporządzania ciasta piernikowego:

- przygotować formę w której będzie pieczony piernik :

wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką lub mąką;

- przesiać mąkę wraz ze środkiem spulchniającym i umieścić ją w naczyniu;

- bakalie umyć , przebrać , sparzyć , rozdrobnić i oprószyć mąką;

- rozgrzać miód z tłuszczem, a nieraz i z cukrem;

- wlać do mąki ostudzony miód lub zaparzyć mąkę gorącym miodem;

- połączyć masg z jajami przyprawami korzennymi i ewentualnie z innymi składnikami;

- dokładnie utrzeć ciasto ręcznie (przy pomocy pałki drewnianej) lub mechanicznie;

- umieścić ciasto w przygotowanej formie (do 1/2 jej wysokości);

- piec ciasto w temperaturze 150-160C, a pod koniec pieczenia, kiedy ciasto już dobrze wyrośnie, temperaturę piekarnika nieco podnieść . Czas pieczenia 40-60 min, a nawet dłużej, zależnie od wielkości formy;

- wyjąć upieczony piernik, ewentualnie przeciąć go i przełożyć dżemem lub kremem i posypać cukrem pudrem lub polukrować ;

Pierniki sporządza się z ciasta półgęstego lub gęstego, które wałkuje się przed umieszczeniem w formie.

Drobne pierniczki sporządza się z ciasta gęstego, z którego wykrawa się ciastka lub formuje je w ręku w postaci kuleczek. Piecze się je na blachach lekko natłuszczonych ułożone rzędami w odległości około 1 cm od siebie, w umiarkowanie gorącym piekarniku przez 8-15 min.