Piernik staropolski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4421 razy.

CIASTO :

0,5 l. miodu,

2 niepełne szklanki cukru,

1 kostka margaryny lub smalcu,

1 kg. i 1 szklanka mąki tortowej,

3 jajka,

3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej,

1/2 szklanki mleka,

szczypta soli.

PRZYPRAWY :

po 2 łyżeczki cynamonu i imbiru,

po 1/2 łyżeczki pieprzu i goździków,

1 czubata łyżka ciemnego kakao.

BAKALIE :

1 szklanka posiekanych orzechów włoskich lub

mieszanych,

1/2 szklanki posiekanej skórki pomarańczowej smażonej

na cukrze,

1/2 szklanki rodzynek.

Miód, cukier i tłuszcz włożyć do garnka, powoli podgrzewać , stale mieszając, aż wszystkie składniki się

połączą. Następnie masę ochłodzić i dodać do niej mąkę,

jajka, sól, sodę rozpuszczoną w zimnym mleku oraz przyprawy. Rodzynki umyć i osączyć . Ciasto dobrze wyrobić , pod koniec wyrabiania dodać bakalie. Uformować

kulę, włożyć ją do kamionkowego, szklanego lub emaliowanego naczynia, przykryć folią plastykową i okryć

podwójnie złożoną ściereczką. Naczynie z ciastem odłożyć do leżakowania na 3 tygodnie w chłodne miejsce (np. na oknie, w spiżarni), ale nie do lodówki.

Blachę do pieczenia wysmarować tłuszczem i wysypać mąką. Ciasto wyłożyć warstwą najwyżej 5 cm, ponieważ podczas pieczenia bardzo rośnie. Piec 40-45 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 180-200 st.C.

Po upieczeniu i ostudzeniu placek owinąć w ściereczkę i

odstawić na 7-10 dni, aż ciasto zmięknie. Piernik przekroić na 2-3 warstwy, przełożyć dobrymi powidłami lub

masą orzechową i polać polewą czekoladową.

Piernik jest naprawdę wyśmienity! Jest taki jaki właśnie powinien być prawdziwy piernik_aromatyczny,pachnący i mięciutki(ale dopiero po przełożeniu).Jeśli ciasto postoi troszke dł€żej niż 3 tyg. nic się nie stanie. Ja owijam go w folię spożywczą(zimny) i na ok.7-10 dni przed świętami przekładam Gorącą! marmoladą(mieszam ją z powidłami żeby była mniej słodka) a polewam na dzień przed podaniem. Aha- z tą ilością cukru jest mocno słodki, dlatego daję go o połowę mniej i też jest super! POLECAM!!!!
Nadesłał(a):irena <irenaMos@interia.pl> 2005-10-29 00:10:53