Toruński piernik

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1507 razy.

Kwartę miodu czystego bez suszu zrumienić z łyżeczką od kawy suchej skórki pomarańczowej, łyżeczką gwoź dzików i dwoma łyżkami stołowymi anyżu. Następnie zaparzyć tym miodem dwie kwarty mąki żytniej mocno ogrzanej i przesianej. To wszystko dobrze wyrobić warząchwią, aby nie było grudek mąki. Wbić w gorące jeszcze ciasto cztery całe jajka, wymieszać dobrze i zastudzić w zimnem miejscu. Dodać potem czubatą łyżkę stołową potażu (używanego do ciast) z kieliszkiem spirytusu i jednym żółtkiem, wymieszać to ciasto raz jeszcze, wyrobić dobrze (co, mówiąc nawiasem, niełatwo przychodzi, gdyż ciasto jest twarde, elastyczne),dodać migdałów grubo krajanych według gustu, wyrobić i kłaść na cal grubo na blachę wywoskowaną. Jajkiem posmarować , ubrać całymi migdałami, cykatą itp. i piec w piecu tak gorącym jak na bułki około 45 minut. Większy piernik, jak,z kwarty miodu, trochę dłużej, mniejszy krócej. Piernik taki daje się długo zachować , jest wilgotny, kruchy, na podobieństwo dawnych toruńskich.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"