

Staropolski piernik dojrzewający

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: agf1, dnia 30 Stycznia 2014r. o 15:40

Tagi: piernik, święta

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
miód	500	ml	dodatki
cukier	2	szklanka	dodatki
masło	250	g	nabiał
jajo kurze	3	szt.	nabiał
soda oczyszczona	3	łyżeczka	dodatki
mleko	0,5	szklanka	nabiał
mąka pszenna	1,5	kg	dodatki
polewa czekoladowa	1/3	szklanka	dodatki
powidła śliwkowe	1	kg	dodatki
przyprawa do piernika	1	szt.	przyprawy i zioła
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Miód, cukier i masło powoli podgrzewamy aż wszystkie składniki się roztopią i połączą, doprowadzając niemal do wrzenia, po czym masę studzimy.

Do chłodnej masy miodowej dodajemy stopniowo mąkę, jajka i sodę rozpuszczoną w mleku oraz przyprawę, wyrabiamy ręką.

Ciasto ma ładnie odchodzić od ręki i mieć konsystencję dające się rozwałkować.

Ciasto przekładamy do kamionkowego lub emaliowanego naczynia, przykrywamy ściereczką i wstawiamy do lodówki na miesiąc czasu by dojrzewało.

Tydzień przed Wigilią pieczemy piernik: ciasto dzielimy na 3 części, wałkujemy i każdy placek pieczemy w 175* ok 40 min. czasu (blacha np. 40x25).

Ostudzone placki przekładamy lekko rozgrzanymi powidłami śliwkowymi (ja używam dwa słoiki po 500 g., ale można mniej, jak ktoś woli bardziej suche) i polewamy polewą czekoladową. Zostawiamy by znów dojrzewało tydzień czasu. Początkowo pod ściereczką, a jakieś 2 dni przed Wigilią zakrywamy folią spożywczą albo aluminiową by zmiękło.

Próbujemy dopiero w Wigilię :)



Dla ilu osób: 12
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: