Przepis na pachnący piernik

written by Ewa Kozioł
Co zrobić aby sprawić by święta były czasem rodzinnym i bezstresowym?

Zaplanować!

Lubię to robić, nie zawsze mi to wychodzi. Z doświadczenia jednak wiem, że lepiej jest wydrukować sobie plan działania lub napisać na kartce kluczowe daty. Wtedy mamy wrażenie, że faktycznie czynimy postępy „odfajkowując" kolejny punkt planu.

Zaczynamy już w tym tygodniu od:
1. Listy dań jakie chcemy przyrządzić w Boże Narodzenia lub w święta wraz z dokładną listą zakupów. Dodatkowo już w tym tygodniu można kupić z listy rzeczy sypkie, suche i takie które można zamrozić.
2. Piernik, tak to nieodzowny element „wystroju" mojej choinki, nie zawsze się udaje, kilka razy mogłam nim dosłownie rozbić szybę, ale nawet wtedy, kiedy twarde jak kamień pierniczki zawisną na drzewku to tak znikają – „magia świąt". Piernik należy przygotować prawie 5 tygodni wcześniej, ponieważ po upieczeniu musi leżakować wraz z jabłkiem przez tydzień.

[mpp_inline id="55194″]

Przepis na świąteczny piernik

Potrzebujesz:
– 1 kg mąki
– 1 kg miodu miodu
– 25 dag masła
– pół szklanki mleka
– 3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
– 3 jaja
– sok i skórkę z połowy cytryny
– szczypta soli
– trzy torebki przyprawy do piernika lub po 10 g cynamonu, kardamonu, imbiru (jeśli użyjesz go do piernika może być świeży), ziele angielskie, gałkę muszkatołową, pieprzu czarnego, goździki wszystko mielimy i mamy własną przyprawę

Rozpuszczamy w garnku masło i miód (pilnuj, aby się nie przypalił. Odstawiamy do ostygnięcia. Następnie mieszamy z przyprawami. Do przestudzonego masła dodajemy mleko z rozpuszczoną sodą, skórkę i sok z cytryny jajka i dobrze roztrzepujemy, następnie wlewamy zawartość garnka do mąki i wyrabiamy ciasto. Miskę z ciastem należy przykryć czystą

ścierką, zawinąć w reklamówkę lub folię i włożyć do lodówki na minimum 4 tygodnie. Wycięte wraz z dzieciakami pierniczki wypiekamy około tydzień przed spodziewanym zawieszeniem na choince w piekarniku nastawionym na temperaturę 180°C przez 15-20 minut (u nas to już taki świąteczny rytuał wycinają i ich zdobienia pierniczków przez bomble). Następnie włóż je do pudełka z ćwiartką jabłka które pomoże „dojrzeć” pierniczkom, jednakże musisz pilnować, aby jabłko nie spleśniało!

Wpis pochodzi z książki kucharskiej mojej babci, nie zawsze wychodzą mi miękkie pierniki (za późno wypiekam pierniczki i nie mają czasu zmięknąć), ale nawet takie twarde mają swoje zalety, łatwo się zawieszają na choince i nie tak łatwo jest je ściągnąć ? Miłego wyrabiania piernika.

[mpp_inline id=”55194″]