Staropolski piernik świąteczny

Składniki

- 0,5 kg prawdziwego miodu
- 2 szklanki cukru
- 25 dkg smalcu (lub masła)
- 1 kg mąki
- 3 jajka
- 3 ścięte łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 szklanki zimnego mleka
- 0,5 łyżeczki soli
- 2-3 torebki przypraw korzennych do piernika (cynamon, goździki, imbir, kardamon, itp.)

Opcjonalnie:

- garść pokruszonych orzechów
- 3 łyżki drobno posiekanej, usmażonej w cukrze skórki pomarańczowej

Przygotowanie

Mód, cukier i smalec podgrzać stopniowo, niemal do zawrzenia. Masę ochłodzić. Do chłodnej lub zaledwie letniej masy dodajemy stopniowo, wyrabiając ciasto ręką, mąkę, jaja, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w mleku, sól i przyprawy korzenne.

Bardzo starannie wyrobione ciasto, po nadaniu mu kształtu kuli, wkładamy do kamionkowego garnka (lub emaliowanego bez odprysków), przykrywamy czystą lnianą ściereczką i umieszczamy w chłodnym miejscu, by powoli dojrzało. Dojrzałe ciasto dzielimy na 2-3 części i po rozwałkowaniu pieczemy na blasze.

Bezpośrednio po upieczeniu placki są twarde, lecz po 2-3 dniach skruszeją i niemal rozpływają się w ustach.

From:
https://wiki.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
https://wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:staropolski_piernik_swiateczny&rev=1447249374

Last update: **2015/11/11 14:42**