

Piernik staropolski dojrzewający - cały przepis



Autor: **marysiaz**
Przepisów: **161** Ocena: **4251**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- składniki podane przy etapach przygotowania

Sposób przygotowania:

1 Etap I

Składniki:

- 1,2 kg mąki pszennej
- 3 duże jajka
- 100 g smalcu
- 150 g masła (nie margaryny!)
- 1/2 litra miodu prawdziwego
- 5 kopiastych łyżek przyprawy do piernika KLIK lub 3 opakowania kupnej
- 1/2 szklanki schłodzonego mleka
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 i 3/4 szklanki białego cukru

1. W rondelku (koniecznie z grubym dnem) roztapiamy masło, smalec, cukier i miód. Składniki muszą się połączyć, lecz nie mogą zawrzeć. Masę dokładnie studzimy do temperatury pokojowej (co jakiś czas mieszając, aby cukier nie osiadał na dnie).

2. Mąkę przesiewamy razem z przyprawą do piernika i sodą oczyszczoną.

3. Do dużej miski przelewamy masę miodową i na wolnych obrotach miksujemy wbijając po 1 jajku i dodając po 1 łyżce mąki. Wlewamy mleko, wsypujemy resztę mąki i miksujemy do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto powinno być gęste, ale nie na tyle, żeby dało się je wyrobić dłońmi.

4. Ciasto przekładamy do ceramicznego naczynia, przykrywamy bawełnianą ściereczką,

obwiązujemy sznurkiem i wkładamy do lodówki na dolną półkę. Tak przygotowana masa powinna leżeć w lodówce min. 6 tyg.

2 Etap II

Przedstawiam drugi etap przygotowania piernika staropolskiego. Od 18 do 20 mamy czas na upieczenie ciasta. No to do dzieła :)

1. Ciasto, które leżakowało, dzielimy na 3 równe części (najlepiej zlepić je w kule, wtedy mamy porównanie). Każdą z części rozwałkowujemy na papierze do pieczenia obficie podsypując mąką.
2. Piekarnik rozgrzewamy do 160°C. Placki pieczemy 20 minut. Po wyjęciu ciasta z piekarnika będzie jeszcze ono przez dłuższy czas miękkie, dlatego trzeba je zostawić w formie do całkowitego wystudzenia.

3 Etap III

Masa:

- 300 g masła 82% tłuszczu
- 400 g orzechów zmielonych (mogą być mieszane)
- 350 g cukru
- 5 łyżek śmietany 30%
- 2 łyżki spirytusu
- 1 łyżka rumu

2 słoiki powideł śliwkowych

1. Do rondla dajemy masło, śmietankę i cukier, a następnie dokładnie rozpuszczamy na małym ogniu (musimy pilnować, aby masło się nie przypaliło). Wrzucamy orzechy i masę studzimy do momentu, aż będzie zwarta, ale plastyczna. Na końcu dolewamy alkohol i mieszamy.
2. Ja moje piernikowe ciasta przekroiłam jeszcze na pół. W ten sposób po przełożeniu otrzymałam dwa spore placki, które podzielę jeszcze na 2 części tak, aby wyszły piernikowe bloki. Nie jest to konieczne, ale ja zdecydowanie wolę wyrównany smak ciasta i masy, nie przepadam za tzw. suchymi plackami. Wybór przełożenia należy do Was :)
3. Na spód wykładamy słoik powideł, przykrywamy ciastem, wykładamy masę orzechową i przykrywamy ostatnim plackiem. Wierzch lekko smarujemy powidłami.
4. Piernik w takiej postaci wędruje do lodówki dokładnie do 23 grudnia. Później już tylko trzeba poleć go czekoladą i posypać ulubionymi dodatkami.



Twoje notatki do przepisu:

