

Pierniczki (dla zorganizowanych)

Pieczecie już pierniczki? Tu sprawdzony przepis na pierniczki, które łatwo wykrawać przeróżnymi foremkami. Ciasto jest bardzo plastyczne, łatwo odchodzi od ręki a powstałe pierniczki są bardzo aromatyczne i korzenne i można je bardzo długo przechowywać. Dla zorganizowanych- ponieważ po upieczeniu są dość twarde i potrzebują czasu żeby zmięknąć. Dlatego trzeba je upiec na początku grudnia. Chyba, że znacie sposób z włożeniem do pudełka cząstki jabłka, by ciasteczka zmiękły, wtedy macie jeszcze jakieś 2 tygodnie. Bazowy przepis pochodzi oczywiście z Moich Wypieków, lekko go tylko zmodyfikowałam.

Masło rozpuszczamy w garnku razem z miodem, mieszamy, studzimy. Dodajemy cukier, jajko, sodę, przyprawy i ekstrakt. Wszystko dokładnie mieszamy, wyrabiamy na jednolitą i gładką masę. Zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy na godzinę do lodówki.

Po tym czasie należy wyjąć ciasto, podzielić na 4 równe części, 3 można z powrotem włożyć do lodówki a jedną pozostałą rozwałkować. Błat można oprószyć mąką albo użyć maty aby ciasto się nie przyklejało. Dla niewprawionych polecam, rozwałkowanie ciasta już na papierze do pieczenia na blasze i wykrawanie pierniczek aby nie trzeba było ich przenosić z blatu na blaszkę bo dla początkujących może być to trudne zadanie. To samo zrobić z pozostałymi częściami ciasta.

Pierniczki wykrawać można foremkami, nożem lub specjalnymi pieczętkami do ciastek, następnie przenosimy je na blaszki wyłożone papierem do pieczenia. Można w piekarniku piec naraz na 2 lub 3 blachach. Warto sprzęt przygotować sobie wcześniej, ostatecznie, jeśli mamy tylko 1 blachę, należy ją schłodzić (ok 10 minut) przed położeniem następnej porcji surowego ciasta.

Pierniczki pieczemy w piekarniku nagrzanym do 185 st.C przez ok 10 minut. Po upieczeniu należy ściągać je z blaszki delikatnie, gdyż gorące ciasto jest jeszcze miękkie.

Pierniczki należy przechowywać w zamkniętym pudełku a jeśli pieczemy je na ostatnią chwilę do pudełka wkładamy kawałek surowego jabłka by zmiękły. Chociaż twarde też są dobre.

Smacznego!

Składniki 4 pełne blachy:

- 550g mąki pszennej
- 300g płynnego miodu
- 100g cukru pudru
- 140g masła
- 1 jajko

- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 100g przyprawy do piernika
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego (ja dałam ekstrakt alkoholowy)
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 czubata łyżka kakao