Piernik staroploski.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miodu płynnego	2 szkl
masła prawdziwego	25 dag
Soda oczyszczona Prymat	2 płaskie łyżki
mąki	1 kg
mleko	1/2 szkl
cukru	1 szkl
soli	1/2 łyżeczki
powideł śliwkowych (najlepiej własnej roboty)	3 szklanki
orzechów włoskich	15 dag
skórki pomarańczowej	10 dag
dowolna posypka (ja użyłam śnieżynek cukrowych dr.Oetkera)	
jaja	3 duże
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 opk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło, miód i cukier podgrzać bardzo mocno w emaliowanym rondelku (niemalże do zagotowania). Wystudzić, wbić jajka, wlać mleko i dodać mąkę z sodą i przyprawą do piernika. Dobrze wyrobić (ja wyrabiałam ręką). Włożyć do emaliowanego naczynia, przykryć szczelnie ściereczką i odstawić w chłodne miejsce na minimum miesiąc. Po upływie tego czasu wrzucić do ciasta skórkę pomarańczową i pokruszone orzechy włoskie i wyrobić. Podzielić na 3 części i rozwałkować 3 placki na duże prostokątne blachy, wyłożone papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzać do 175 stopni (termoobieg) i piec kolejno placki po ok.20 minut. Wystudzić. Przełożyć je powidłami śliwkowymi, docisnąć lub czymś obciążyć (ja na plackach położyłam deskę a na niej butelki z wodą mineralną). Po ok. 1/2 godziny można go już udekorować. Ja polałam polewą czekoladową (1 i 1/2 czekolady gorzkiej rozpuszczonej z 5 dag masła). Wierzch udekorowałam gotowym zielonym lukrem dr.Oetkera i ozdobiłam cukrowymi śnieżynkami, także dr.Oetkera. Gdy lukier i polewa zastygnie szczelnie zawinąć w papier do pieczenia lub pergamin, owinąć w ściereczkę i odstawić w chłodne miejsce na minimum 4 dni (najlepiej ok.tygodnia) aby zakruszał.