

Piernik staropolski



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kilogram
miód prawdziwy	500 gramów
cukier	2 szklanki
masło	250 gramów
jajko	3 sztuki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	0,5 łyżeczki
mleko	1/3 szklanki
bakalie	opcjonalnie
powidła śliwkowe	600 gramów
czekolada gorzka	200 gramów
mleko	3 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	3 płaskie łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	4-5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

Domowe powidła śliwkowe - przepis [tutaj](#).

Przygotowanie piernika:

1. Miód, masło i cukier bardzo wolno podgrzewamy, na małym ogniu aż się składniki rozpuszczą.
2. Gdy masa zawrze zdejmujemy z ognia, odstawiamy do przestudzenia.
3. Do przestudzonej, letniej masy miodowej stopniowo dodajemy mąkę wymieszaną z solą i dokładnie mieszamy, najlepiej drewnianą łyżką.
4. Kolejną porcję dodajemy dopiero jak dobrze wmieszamy w masę miodową poprzednią porcję mąkę.
5. Dodajemy także po 1 jajku na przemian z mąką.
6. Mleko zagotowujemy i odstawiamy do przestudzenia.
7. Do przestudzonego mleka dodajemy sodę i przyprawę piernikową, mieszamy i wlewamy do ciasta.
8. Dokładnie i długo wyrabiamy aż wszystkie składniki dokładnie się połączą.
9. Teraz także możemy dodać bakalie i dalej wyrabiamy. Ja nie dodaję bakalii.
10. Dokładnie wyrobione ciasto przekładamy do naczynia kamionkowego lub emaliowanego, przykrywamy czystą, lnianą ściereczką i odstawiamy w chłodne miejsce żeby dojrzało, najlepiej do piwnicy, spiżarni lub lodówki na dolną półkę - ale trzeba uważać by ciasto w lodówce nie przyjęło obcych zapachów.
11. Ciasto powinno dojrzewać najlepiej przez 4 tygodnie.

- KROK 2
1. Ciasto piernikowe długo dojrzewające powinno leżakować około 4 tygodni.
 2. Po tym czasie ciasto dzielimy na 3 równe części - po ok. 800 g każda.
 3. Każdą część ciasta cienko wałkujemy, bo podczas pieczenia ciasto bardzo rośnie.

- KROK 3
1. Wykładamy do dużej blachy i pieczemy każdą część osobno w temperaturze ok. 170-180°C przez około 15-20 minut.
 2. Po upieczeniu studzimy, a następnie wyjmujemy z blachy.
 3. Powidła śliwkowe przekładamy do rondelka i podgrzewamy. Ciepłymi powidłami smarujemy dwa blaty.
 4. Układamy równo jeden na drugim i przykrywamy trzecim.
Piernik owijamy papierem do pieczenia by zabezpieczyć ciasto przed wysychaniem, a następnie obciążamy dużą deską lub czymś ciężkim.
 5. Odstawiamy w chłodne miejsce na 3-4 dni, np. na balkon.

- KROK 4
1. Po 3-4 dniach piernik jest gotowy do dekoracji. Dekorujemy najlepiej dzień przed świętami.
 2. Czekoladę łamiemy i rozpuszczamy w kąpielu wodnej stawiając miseczkę z czekoladą nad garnkiem z gotującą się wodą.
 3. Do rozpuszczonej czekolady dodajemy ok. 3 łyżek mleka i dokładnie mieszamy. Ciepłą czekoladą dekorujemy ciasto.
 4. Odstawiamy do zastygnięcia polewy, a następnie ciasto owijamy w papier do pieczenia.
- Smacznego!