Piernik staropolski

data aktualizacji: 2019.11.15 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 400 g cukru (można dać o połowę mniej)
- 250 g masła
- ½ kg miodu
- 3 jajka
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 125 ml zimnego mleka
- ½ łyżeczki soli

Przyprawy:

- po 1 łyżeczce mielonego cynamonu i imbiru
- po ½ łyżeczki mielonego pieprzu, gałki muszkatołowej, mielonego ziela angielskiego
- po ¼ łyżeczki mielonego anyżu i mielonych goździków

Przygotowanie:

Miód, cukier i masło podgrzać prawie do zagotowania, ale nie zagotować. Wystudzić. Stopniowo,

wyrabiając ręką, dodawać mąkę, jajka, sodę rozpuszczoną w mleku, sól i przyprawy.

Gotowe ciasto uformować w kulę i włożyć do kamionkowego lub emaliowanego garnka. Przykryć ściereczką i zostawić w chłodnym miejscu (piwnica, lodówka), by dojrzewało przez 4-5 tygodni.

Rozgrzać piekarnik do 180°C.

Dojrzałe ciasto podzielić na trzy równe części, ułożyć w keksówkach wyłożonych papierem do pieczenia. Piec 40-50 minut, sprawdzić patyczkiem czy są upieczone. Studzić na kratce.

Ostudzone pierniki zawinąć w ściereczki i odłożyć w chłodne miejsce na kilka dni, by skruszały.

Każdy piernik przekroić na 3 części, przełożyć powidłami lub powidłami z czekoladą. Przełożone pierniki zawinąć w folię aluminiową. Dzień przed wigilią oblać czekoladową. Można dodatkowo posypać posiekanymi orzechami.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33853-piernik-staropolski