

# piernik świąteczny..

...no i wybił czas piernika;). To znaczy, że to już ostateczny czas, aby się za niego zabrać, żeby za parę tygodni móc się cieszyć jego niepowtarzalnym smakiem i aromatem.

Piernik ten zajmuję jedno z głównych miejsc na naszym Świątecznym stole wśród tradycyjnych Wigilijnych łakoci. Uwielbiają go zarówno dzieci, jak i dorośli i nie ma się co dziwić, skoro jest pozbawiony konserwantów i sztucznych barwników. Można bawić się na różne sposoby, wymyślając różne jego przełożenia, choć dla nas, nie może nigdy, zabraknąć w nim smaku powideł, najlepiej tych własnej roboty. Drugie przełożenie to już kwestia gustu i preferencji, ja w tym roku stawiam na melasę buraczaną, oczywiście ze względu na dużą ilość składników mineralnych, ale przede wszystkim smak.

Ilość tego piernika, również jest imponującą, więc zawsze możemy nim obdarować najbliższych:)

## **Składniki:**

### **\*ciasto:**

- 500 gram miodu gryczanego,
- 2 szklanki cukru trzcinowego,
- 250 gram masła,
- 1 kg mąki pszennej,
- 3 jajka,
- 1/2 szklanki zimnego mleka,
- 3 łyżeczki sody do pieczenia,



- 1/2 łyżeczki soli,
- 2 opakowania przypraw korzennych do piernika,
- garść drobno posiekanych orzechów włoskich,
- ok. 3 łyżek skórki z pomarańczy (drobno pokrojonej i przesmażonej w cukrze)
- słoik powideł ze śliwek (najlepiej węgierek)

### **\*\*masa kakaowo-orzechowa:**

- 1/2 szklanki melasy,
- 4 łyżki prawdziwego kakao,
- 1/2 szklanki drobno posiekanych orzechów.

### **Wykonanie:**

#### **\*ciasto na piernik:**

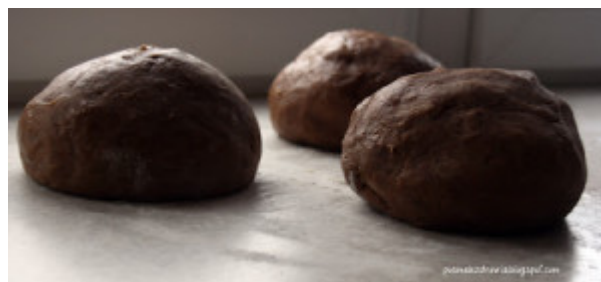
1. Masło, miód i cukier zagotować w garnku, mieszając aż wszystkie składniki się połączą i rozpuszczą. Następnie gorącą masę przelać do naczynia (miski), w której będziemy wyrabiać ciasto na piernik. Odstawić do wychłodzenia się masy.
2. Do letniej masy stopniowo dodajemy przesianą mąkę, ręcznie mieszając lub przy pomocy stacjonarnego robota kuchennego. Dodajemy jajka, sodę rozpuszczoną w zimnym mleku, sól oraz przyprawę korzenna. Następnie dodajemy orzechy i usmażoną skórkę pomarańczy. Całość mieszamy bardzo dokładnie.
3. Powstałą jednolitą masę, przekładamy do kamionkowego naczynia i przykrywamy lnianą lub bawełnianą ściereczką. Odstawiamy w chłodne miejsce na minimum 2 tygodnie przed pieczeniem (optymalnie 4 tygodnie). W tym czasie ciasto będzie dojrzewać:)



... po 2-4 tygodniach, na 3-4 dni przed Świątami..



**1.** Dojrzałe ciasto dzielimy 2-3 części (w zależności od wymiarów blachy, na której będą pieczone placki piernika), oprószamy mąką stolnicę i rozwałkowujemy ciasto, następnie przekładamy na blachę (oprószoną mąką lub wyłożoną papierem pergaminowym) i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza ok. 30 minut.



2. Powierzchnie każdego upieczonego (schłodzonego) placka, przekrawamy poziomo nożem. Pierwszą (dolną) warstwę smarujemy z góry powidłami, następnie przykładamy kolejną warstwę piernika, którą z góry smarujemy masą kakaowo-orzechową, przykładamy kolejną warstwę piernika. Z trzech części ciasta, powstają mi 2 pierniki o wielkości blaszek do pieczenia.

3. Powstałe pierniki, są twarde, więc należy na ich górze położyć papier pergaminowy, następnie obciążyć równomiernie, czymś ciężkim (drewnianą deską lub książkami) i pozwolić im skruszeć, ok 3-4 dni.



4. Skruszały piernik, możemy polukrować lub gdy została nam masa kakaowo-orzechowa, możemy fantazyjnie połączyć ją z wierzchem piernika

5. Piernik zachowuje swoją świeżość bardzo długo, a w zasadzie im starszy, tym lepszy, najważniejsze by mógł sobie leżakować w chłodnym miejscu:)

### **\*\*Wykonanie masy kakaowo-orzechowej:**

Melasę i kakao podgrzewamy w rondelku, na bardzo małym ogniu,

aż składniki dokładnie się połączą, dodajemy bardzo drobno posiekane orzechy i jeszcze raz mieszamy.