

Piernik z ciasta długo dojrzewającego: (6 - tygodni)



Autor: **helenapon**

Przepisów: **475** Ocena: **4403**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg mąki (w tym szklanka mąki razowej)-ale może być sama pszenna
- 1/2 kg miodu
- 2 szklanki cukru
- 250 g smalca (najlepiej domowego)
- 3 całe jajka
- 1/2 szklanki mleka
- 3 płaskie łyżeczki sody
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1/4 łyżeczki imbiru
- 2 łyżeczki cynamonu
- 3 torebki przyprawy do piernika
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 płaskie łyżki kakao
- Dodatkowo:
- 100 g czekolady białej
- 100 g czekolady gorzkiej

Sposób przygotowania:

- 1 Miód, smalec i cukier roztopić na wolnym ogniu. Zdjąć z ognia i lekko przestudzić. Sodę rozrobić z mlekiem. Jajka roztrzepać widelcem. Mąkę przesiać do miski. Stopniowo dodawać resztę składników. Wyrobić gładkie ciasto. Uformować kulę i włożyć je do szklanego naczynia lub kamiennego garnka na pięć- sześć tygodni. Ale można go upiec i po dwóch tygodniach - też będzie pyszny. Owinąć dokładnie folią. Wynieść w chłodne miejsce. Na trzy dni przed wigilią ciasto podzielić na 3 lub 4 części. Cienko rozwałkować i piec w dużej formie, wyłożonej papierem. Każdy blat piec osobno około 20 minut w temp. 175 stopni. Uważać, by ciasta nie przesuszyć, bo będzie zbyt twarde i nawet po przełożeniu nie zmięknie. Przekładać powidłami śliwkowymi lub ulubioną masą ale dopiero na następny dzień. Obciążyć deseczką przez noc. Przeciąć ciasto wzdłuż, a następnie jeszcze każdą część na pół.

Dopiero wtedy każdą część oblać polewą czekoladową a po zastygnięciu polewy-owinąć folią.
Ciasto zachowuje do dwóch miesięcy świeżość.

Twoje notatki do przepisu: