

Коврижки

Коврижка обыкновенная

250 г пшеничной муки, 50 мл воды, 100 г сахарного песка, 100 г меда, . 5 г подсолнечного масла, 1 г молотой корицы, 1 г молотой гвоздики, 5 г питьевой соды.

Сахар и мед смешать с водой и прокипятить. Полученный сироп остудить до комнатной температуры и добавить в него корицу, гвоздику и соду. После тщательного перемешивания всыпать муку и замесить некрутое тесто. Тщательно вымешанное тесто раскатать по форме противня до толщины 1 см и положить на смазанный маслом противень. Поставить в духовку, постепенно доводя температуру в ней до 200°C.

Готовую коврижку охладить и нарезать порциями.

Часто коврижку разрезают посередине, промазывают повидлом, а сверху покрывают глазурью.

Коврижка медовая с орехами

2 стакана муки, 1/2 стакана сахарного песка, 1 яйцо, 150 г меда, 50 г орехов, 1/2 ч. ложки соды, молотая корица и гвоздика.

Отбить яйцо в миску, прибавить сахар и растереть, добавить мед, молотую корицу и гвоздику в порошок, соду; все перемешать, всыпать муку и вымешивать тесто веселкой в течение 5-10 мин.

Для придания тесту темно-коричневого цвета в него нужно добавить жженку (2 куса сахара пережечь на маленькой сковороде, разбавить 2 ложками воды, вскипятить и добавить в тесто вместе с медом).

Тесто выложить на противень, смазать маслом и посыпать мукой, разровнять, посыпать рублеными орехами и поставить в умеренно жаркую духовку на 15-20 мин.

Коврижка "Южная ночь"

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан меда, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 лимон, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1 щепотка соли.

Для смазывания поверхности коврижки: 2—3 ст. ложки джема.

Для шоколадной глазури: 3/4 стакана сахарной пудры, 3 ст. ложки порошка какао, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки горячей воды.

Для обсыпки: 3/4 стакана ядер орехов.

Яйца взбить в стойкую пену, соединить с медом, растопленным сливочным маслом, натертым на мелкой терке вместе с цедрой лимоном, добавить соль, соду.

Все перемешать до получения однородной массы, всыпать муку и замесить тесто.

Тесто оставить на 15-20 мин для расстойки, после чего раскатать из него лепешку овальной

формы толщиной примерно 1-1,2 см.

Выпекать в духовке при температуре 200-210°C до готовности.

Охлажденную коврижку густо смазать джемом, покрыть шоколадной глазурью, посыпать измельченными ядрами орехов.

Коврижка медовая с глазурью

Для теста: 2 тонких стакана пшеничной муки высшего сорта, 270 г меда, 125 г сливочного масла (его можно заменить сливочным маргарином), 0,5 стакана изюма, 1 яйцо, питьевая сода на кончике ножа, четверть лимона вместе с цедрой.

Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана просеянной сахарной пудры, 1~2 ст. ложки мятного сиропа.

Для украшения: по одной горсти ядер грецких или лесных орехов, изюма, чернослива, кураги.

Масло растопить, добавить изюм, дважды пропущенный через мясорубку, мед, яйцо, все тщательно перемешать. В полученную однородную массу всыпать питьевую соду и на нее отжать сок лимона. Цедру лимона натереть на мелкой терке и добавить к полученной массе, все перемешать, всыпать муку и замесить однородное пластичное тесто. Раскатать его толщиной 1-1,2 см, положить на смазанный маслом противень, испечь при температуре 180-200°C, охладить. Коврижку глазировать и украсить.

Приготовление глазури. Взбить 1 яичный белок, постепенно добавляя по чайной ложке сахарную пудру. К концу взбивания также постепенно, по каплям, добавить мятный сироп.

Готовая глазурь должна быть легкой, пышной, воздушной, пластичной, иметь слегка зеленоватый оттенок и приятный нежный мятный аромат.

С помощью ножа с длинным гибким лезвием аккуратно нанести глазурь на поверхность коврижки.

Чтобы поверхность глазури была ровной и гладкой, лезвие ножа нужно на минуту опустить в горячую воду и тотчас заглазить поверхность коврижки.

Коврижка московская

2 стакана меда (лучше гречишного), 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана ржаной муки, 4 яйца, 1 ч. ложка питьевой соды. Все компоненты тщательно перемешать. Получившееся тесто раскатать до толщины. 1 см и уложить на смазанный маслом противень. После этого тесто должно выстояться в течение 2 часов, затем противень с тестом поставить в духовку. Температура выпечки 200°C.

Литература: Гребенников Е.А. Все о меде. - Мн.: Книжный дом, 2005. <http://www.interpres.ru/> Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>