

Пряники на меду

Они приятны на вкус и долго не черствеют. Для приготовления пряников берут пшеничную или ржаную муку или их смесь. Иногда добавляют картофельную муку. Для того чтобы пряники получились коричневого оттенка, кладут растворенный в воде жженный сахар. Прибавляют молотую корицу (5 — 10 г на 1 кг теста). Мед употребляют жидкий, слегка подогретый, но не кипяченый. Для того чтобы пряники получились пышными, кладут питьевую соду (1 чайную ложку на 1 — 1,6 кг теста). Для глазирования пряников используют взбитую на яичном белке сахарную пудру или сахарный песок. Своеобразный медовый аромат пряники приобретают примерно через неделю после выпечки.

Приведем несколько рецептов приготовления медовых пряников.

Пряники пчеловодные: 1 кг меда, 1 — 1,25 кг муки (в зависимости от густоты меда), 3 яйца.

Пряники охотничьи: 1 кг меда, 1 кг муки, 2 — 3 яйца, 0,5 кг русского масла или сала.

Пряники домашние: 1 кг меда, 1 кг муки, 250 г сметаны.

Лимонные пряники: 600 г меда, 200 г сахарной пудры или песку, 200 г русского масла, сок от двух лимонов или апельсинов. Смесь сильно взбить. Затем добавляют пшеничной муки до тех пор, пока тесто не станет крутым. Потом его нужно раскатать, разрезать и, положив на противень, испечь.

Коврижки медовые: 1 кг меда, 1 кг ржаной муки, 1 кг пшеничной муки. Дать тесту хорошо подняться (на противне). Пряники глазировать.

Литература: Miha

© Гришин Михаил, 2016 г., info@grishinmv.ru, <http://www.medoviy.ru>