АЗБУКА ВЕРЫ



Старопольский перник (пряник)

Старопольский перник (пряник) – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Старопольский перник (пряник)

Старопольский перник (piernik staropolski) — традиционный польский рождественский пряник. Его делают из медового пряного теста, которое несколько недель выдерживают в холоде, а затем выпекают и прослаивают сливовым повидлом.

Ингредиенты

Тесто

- мука пшеничная - 1 кг,
- мёд цветочный - 500 г,
- сливочное масло - 250 г,
- сахар - 250 г,
- молоко - 120 мл,
- яйца - 3 шт.,
- сода - 3 ч. ложки (без горки),
- соль - 0,5 ч. ложки,
- апельсин - 1 шт.,
- рождественская смесь пряностей - вся порция (около 38 г).

Рождественская смесь пряностей

- корица молотая - 17 г,
- имбирь молотый - 5 г,
- гвоздика молотая - 3 г,
- мускатный орех молотый - 3 г,
- душистый перец молотый - 3 г,
- кардамон молотый - 3 г,
- бадьян молотый - 3 г,
- чёрный перец молотый - 1 г.

Прослойка и глазурь

- сливовое повидло - 900 г,
- сахарная пудра - 150 г,
- апельсиновый сок - 2-3 ст. ложки,
- сахарные бусинки - для украшения.

Приготовление

1. Если пряности цельные, растереть их в ступке. Кардамон перед этим освободить из коробочек. Молотые пряности перемешать в мисочке.
2. В кастрюлю с толстым дном положить мёд, сахар и сливочное масло. Нагревать на небольшом огне, пока масло и мёд не растопятся, а сахар не растворится. Снять с огня и полностью остудить.
3. В глубокую миску просеять муку, добавить соду, соль и смесь пряностей, хорошо перемешать венчиком. Апельсин помыть, ошпарить кипятком и снять цедру (только оранжевую часть). Сок апельсина сохранить для глазури.
4. В миску с мукой добавить остывшую медовую смесь, яйца, молоко и цедру. Замесить

однородное тесто. Плотно закрыть его плёнкой или крышкой и убрать в холодильник на 2 недели или дольше.

5. За несколько часов до выпечки достать тесто из холодильника, чтобы оно стало мягче. Разделить его на три равные части. Каждую часть раскатать на пергаменте, слегка присыпанном мукой, в прямоугольник 38×26 см, подравнивая края.
6. Разогреть духовку до 180 °C. Переложить пласт вместе с пергаментом на противень и выпекать 7-15 минут, пока корж не станет золотистым, а шпажка не будет выходить сухой. Так же выпечь остальные два пласта. Коржи остудить.
7. На первый корж нанести половину сливового повидла и разровнять. Накрыть вторым коржом, нанести остальное повидло и накрыть третьим коржом. Обернуть перник пищевой плёнкой, положить сверху доску и установить груз весом около 4 кг. Оставить на 1-3 дня, чтобы слои хорошо спрессовались.
8. Края перника ровно обрезать, разрезать его на три части. Сахарную пудру тщательно размешать с 2-3 ст. ложками апельсинового сока. Глазурью из корнетика полить перник и украсить сахарными бусинками. Дать глазури застыть. Если перник пекут заранее, в Рождественский пост, есть его можно будет уже с Рождества Христова.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch