

„Dřevěné“ Staročeské perníčky

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, chlebová směs tmavá bez lepku, Vánoční pečení

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

„DŘEVĚNÉ“ STAROČESKÉ PERNÍČKY

Přísady:

80 g cukru krupice

85 g medu

10 g meruňkového džemu (dávala jsme šípkový)

30 g vajec

160 g Free Doves Farm Chlebová směs bílá bez lepku + mouka na zahuštění těsta

100 g Free Doves Farm Chlebová směs tmavá bez lepku

55 g vody

4 g perníkového koření

0,5 g kyseliny citronové

0,5 g jedlé sody

5 g kypřicího prášku do pečiva

kakao a voda na potřetí

Postup:

– cukr, med, džem, kyselinu citronovou a vodu svaříme, až je cukr rozpuštěný

– do mísy si prosejeme mouku, sodu, perníkové koření a kypřicí prášek

– v chladném medovém rozvaru rozmícháme vejce a směs vlijeme do sypké směs

– zaděláme těsto

– takto připravené těsto je řidší

– přendá se na moukou posypaný vál a propracuje s další moukou do odpovídající hustoty

– takto připravené těsto zabalíme a necháme odpočinout (nechávala jsme do druhého dne

- odpočaté těsto vyválíme na tloušťku cca 4 mm a vykrajujeme požadované tvary, které klademe na plech vyložený pečícím papírem
- pokud chceme mít vzhled „dřeva“, v hrníčku si v troše vody rozmícháme trochu kakaa
- touto směsí potřeme každý perníček
- pečeme při 170°C