

Медовые пряники

Общая технология приготовления пряников такая: в посуду для приготовления теста кладут мед, вливают воду, добавляют муку, ароматизаторы, разрыхлители и быстро замешивают тесто так, чтобы не оставалось комков.

Пряники из крутого теста надо укладывать на сухие противни, а из слабого теста — на противни, подпыленные мукой или смазанные маслом.

Пряники выпекаются на листе, смазанном жиром, при температуре 200-220°C непосредственно после разделки и до образования корочки.

Для придания блеска пряники можно смазать яйцом или специально приготовленной глазурью.

Медовые пряники вкусны, питательны, имеют приятный запах, долго не черствеют.

Пряники пчеловодные

На 0,5 кг меда — 0,5 кг муки, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды и столько же пряностей.

В муку добавить мед, соду, пряности, яйца. Замесить тесто и после того, как оно подойдет, разложить большим пластом на смазанный маслом противень.

Выпекать при умеренной температуре.

Затем разрезать его на отдельные куски и покрыть глазурью из сахарной пудры, взбитой с яичным белком.

Пряники дербеценские (венгерская кухня)

Замесить 500 г муки и 25 г соды в 1 кг сильно разогретого меда и оставить на 2-3 часа. Затем добавить еще 500 г Муки, 120 г сахара и 3 яичных желтка. Хорошо вымешать тесто, тонко его раскатать и вырезать различные фигурки (или просто кружочки). Посыпать противень мукой, выложить на него пряники и выпекать в умеренно нагретой духовке.

Готовые пряники смазать сладким молоком, чтобы они приобрели глянцевый оттенок.

Пряники медовые с лимонной цедрой

Разогреть 150 г меда, всыпать в него 1 стакан муки и хорошо перемешать. Когда тесто остынет, положить в него 30 г сливочного масла, предварительно смешанного с 1 ст. ложкой муки, измельченную цедру лимона и месить до однородной консистенции.

Готовое тесто раскатать до толщины 1 см, посыпать мукой, нарезать формами, выложить на разогретый, смазанный маслом противень и смазать яичным желтком.

Выпекать в духовке.

Пряники с грецкими орехами

2 стакана муки, 1 стакан меда, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 0,5 стакана рубленых ядер грецких орехов, 0,5 ч. ложки соды.

Мед и сахар растопить в кастрюле, слегка охладить. В кастрюлю с медом всыпать муку, замесить тесто, поставить его на холод. После охлаждения в тесто ввести разогретое масло и растертые яйца, корицу, гвоздику, орехи и соду, разведенную 1 ст. ложкой воды, все тщательно перемешать.

Тесто раскатать ровным слоем толщиной 1—1,2 см и отформовать с помощью различных выемок. Поверхность пряников смазать яйцом, посыпать орешками.

Пряники шоколадные (с какао)

3 ст. муки, 1 ст. ложка меда, 3 ч. ложки какао, 1 ч. ложка соды, 100 г масла или маргарина, 4 яйца.

Хорошенько растереть в миске сахар, масло и какао, добавить яйца и соду, смешав ее с мукой. Из теста сформировать пряники и выпечь их в духовке.

Пряники имбирные

0,5 кг меда, 400 г масла, 2 ч. ложки имбиря, пшеничная мука.

Мед, масло и имбирь прокипятить вместе несколько минут. Когда смесь почти остынет, положить муку (столько, чтобы тесто было крутое). Тесто тонко раскатать, сформировать пряники и выпечь в духовке.

Пряники черные имбирные

Положить на блюдо 1 чашку темного меда, добавить 1 ч. ложку соли, 2/3 ч. ложки ванили, 1/4 ч. ложки толченой гвоздики, 2/3 ч. ложки корицы; 1/2 ч. ложки имбиря. К этому прибавить 2 ст. ложки соды, разведенной в 1 чашке кипятка. Хорошенько все размешать, добавить 1/2 чашки холодной воды, около 1 чашки масла или топленого жира. Добавлять муку, пока масса не сделается густой, как патока. Потом вбить в тесто 1 крупное яйцо и хорошенько взбить (лучше всего машинкой для взбивания). Большим стаканом нарезать из теста пряники и выпекать их на смазанном маслом листе (на ровном сильном огне).

Пряники глазированные, на дрожжах

Развести 100 г дрожжей в 3/4 стакана теплой воды, добавить 1 стакан муки и замесить жидкое тесто — опару.

Поставить кастрюлю в теплое место (30-35°C). Через 2 часа добавить в опару остальные продукты — 150 г меда, 100 г маргарина, 1 ч. ложку смеси пряностей и муку (около 500 г). Замесить крутое тесто. Раскатать тесто и вырезать из него фигурки (можно с помощью формочек).

Выложить пряники на смазанный жиром противень, поставить в теплое место на 20-30 мин, а затем выпекать в духовке до готовности.

Готовые пряники сложить в кастрюлю; залить ароматизированным сахарным сиропом, закрыть кастрюлю крышкой и встряхнуть, чтобы пряники полностью покрылись сиропом. Затем выложить их на чистый противень и оставить для подсыхания.

Бабушкин пряник

3 стакана меда, 400 г муки, 9 яиц, 6 г кардамона, 3 г гвоздики, миндаль.

Мед растирают добела, замешивают в нем муку, одновременно взбивая по одному желтку, всыпают размолотые пряности и, наконец, взбитые белки. Массу раскладывают в большие формы, посыпают истолченным миндалем и ставят в не слишком горячую печь. Когда испекутся, разрезают острым ножом и опять ставят в печь раза 2—3, чтобы высохли и стали рассыпчатыми.

Пряники «Вечные»

1 стакан меда, 2 стакана муки, 5 яиц, 0,5 стакана сахарного песка, по 1 чайной ложке соды и корицы.

Отделенные желтки вместе с сахарным песком растирают добела, всыпают соду и корицу, все смешивают. Мед вливают в желтки, хорошо размешивают и постепенно всыпают муку. Когда тесто будет как следует вымешено, в него кладут взбитые белки, осторожно вмешивают и тесто перекладывают в смазанную сливочным маслом форму. Слой теста в форме не должен превышать толщину пальца. Пекут в не сильно горячей духовке. Минут через 30 пряник готов. Сохраняется он очень долго, со временем его вкусовые качества улучшаются.

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>