Těsto na perníčky

https://www.varimesmarcelou.cz/testo-na-pernicky

Perníčky jsou součástí pečení ve většině rodin. Pečou se k různým příležitostem, pro potěšení, pro jejich úžasnou chuť, ale také jako dárky. Malování perníčků je obřad, při kterém se baví všichni zúčastnění. A proto říkám, pečte perníky i perníčky. Na Vánoce, na Valentýna, na Velikonoce, na Mikuláše, pro rodinné oslavy, prostě po celý rok.

Na perníkové těsto potřebujeme

- 250g hladké mouky
- 100g másla
- 100g hnědého cukru
- 90g medu
- 1 ČL mletého nového koření
- 1 ČL mleté skořice
- 1 ČL mletého hřebíčku (nebo si sami můžete namlít 8 celých hřebíčků)
- ½ ČL prášku do pečiva

Suroviny jsou uvedeny na cca celkem 8 kusů perníčků o vnějším průměru vykrojení 15 cm. Průměr vykrojené hvězdičky 5 cm.

Příprava těsta na perníčky

Začneme tím, že si nejprve prosejeme hladkou mouku a prášek do pečiva. Prosetou směs zatím necháme stranou.

Máslo, hnědý cukr, med a koření dáme do hrnce a pomalu začneme zahřívat.



Obsah mícháme až do úplného propojení – vše trvá cca 5 minut. V hrnci nám vznikne hnědá a báječně vonící směs, která má konzistenci kaše (viz fotogalerie).



Dejte si ale pozor. Směs nesmí vařit. Pokazili bychom vše dobré, co med obsahuje. A také se nám nechce následně umývat varnou plochu. Med totiž vzkypí dříve, než otočíme hlavu.

Hrnec odstavíme a postupně vmícháme připravenou směs hladké mouky a prášku do pečiva.



Vypracujeme si hladké měkoučké těsto. Nejprve vařečkou, následně ručně. Hotové těsto ihned přemístíme na vál.

RADA: Pokud těsto necháme odpočívat, začne se vysušovat a bude se nám trhat.



Těsto si proto po kouskách rozválejte ihned po jeho dokončení na libovolnou sílu a začněte vykrajovat perníčky.

Budete-li kreativní, můžete připravit perníčky s barevnou vitráží, nejen dětem, ale také jako dárky přátelům.


Varime s Marcelou