

Piernik na karmelu-brukowiec

Składniki:

Wszystkie produkty potrzebne do wypieku tego tradycyjnego ciasta należy wcześniej przygotować. Są to:

- mąka pszenna
- mleko
- smalec
- cukier
- kwaśna śmietana
- przyprawy zapachowe: cynamon, zmielone goździki, amoniak, proszek do pieczenia lub przyprawa piernikowa kupiona w sklepie
- dobre śliwkowe powidła
- orzechy

Część produktów pochodzi z własnego gospodarstwa, takie jak: mąka ze zmielonej we młynie „swojej” pszenicy, smalec z własnego uboju gospodarczego i śmietana od własnej krowy. W sklepie kupowano jedynie przyprawy korzenne, cukier, amoniak i proszek do pieczenia.

Wykonanie:

Roztopić 60 dkg smalcu, wlać do miski, gdzie wsypano wcześniej 2,5 szklanki cukru. Z następnej porcji 2,5 szklanki cukru zrobić karmel, upalając cukier na patelni. Kiedy karmel jest już gotowy, należy podlać go 1 litrem wrzącej wody. Wymieszać i karmel wystudzić. Gdy już wystygnie, wlewamy go do już roztopionego smalcu i cukru. Do mąki (ok. 2 kg) dodać przyprawy i wsypywać po troszku do karmelu, mieszając. Dodać amoniak (1 paczkę) rozpuszczony w 0,5 szklanki mleka oraz proszek do pieczenia i kwaśną śmietanę.

Ciasto wyrabiać dość długo i starannie rękami, do uzyskania jednolitego wyglądu. Po wyrobieniu uformować z ciasta kulę, włożyć do kamiennego garnka i przechowywać w chłodnym miejscu nakryte ściereczką, nawet do miesiąca. Nazywa się to „leżakowanie ciasta”.

Na tydzień przed świętami Bożego Narodzenia ciasto przynosi się „z chłodu” do kuchni, gdzie nazajutrz można przystąpić do pieczenia. Ciasto dzieli się na kawałki, wałkując każdą część na grubość 1 cm, nakłada się na natłuszczoną blachę do pieczenia i wkłada no nagrzanego piekarnika. Stopień upieczenia sprawdza się patyczkiem drewnianym zaostrozonym-gdy patyczek włożony do ciasta i wyjęty jest suchy, oznacza to, że piernik jest upieczony.

Z jednej części ciasta toczy się małe kulki, które rozrzuca się na natłuszczonej blasze i również wypieka. Po upieczeniu kuli tworzą nierówną powierzchnię. Kiedy wszystkie placki piernikowe (najczęściej 3) są upieczone i wystudzone, przekłada się je powidłami śliwkowymi własnej roboty. Najczęściej piernik/brukowiec jest składany z 3 części upieczonego ciasta. Na wierzch zawsze kładzie się ciasto z kulek.

Kiedy już przełoży się placki powidłami, zawija się brukowiec w papier i obciąża deseczką na ok. 2 dni. Później piernik można oblać białym lukrem sporządzonym cukru pudru i odrobiny gorącego mleka lub polewą czekoladową. Upieczone kulki tworzą na cieście pagórkowatą powierzchnię, co przypomina swoim wyglądem uliczny bruk, stąd nazwa.

Anna Patyk, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobrze (powiat radziejowski)