MIEJSCE INSPIRACJI

Piernik Lubelski podany z gotowaną gruszką, mleczną kruszonką, sosem śliwkowym oraz lodami miodowo orzechowymi

SKŁADNIKI

- 700g miodu pszczelego
- 1 kg mąki
- 250 g masła
- Przyprawa korzenna opakowanie
- 3 kurze jaja.

Miód i masło podgrzewamy na małym ogniu, aż zbliżą się do momentu wrzenia ale nie dopuszczamy do zagotowania. Odstawiamy masę do schłodzenia.

Do letniej masy dodajemy porcjami mąkę, jaja i mleko rozrobione z solą. Ciasto starannie wyrabiamy przez około 30 minut. Ciasto powinno być dość luźne i bardzo klejące, w lodówce stężeje. Jak mamy już gotowe ciasto, wkładamy je do glinianego garnka, szklanego naczynia lub miski byle nie do plastiku czy tam do metalu. Przykrywamy ścierką lub talerzem i wkładamy do lodówki na minimum miesiąc.

Przed pieczeniem, 4-5 dni wcześniej, wyciągamy ciasto na parę godzin, czekamy aż uzyska konsystencje która pozwoli nam na swobodne rozwałkowanie. Ciasto wyjęte z lodówki będzie jak kamień. Dzielimy ciasto na 3 równe części, obsypujemy mąką i wałkujemy cienko na placki o grubości około 0,5-1 cm. W zależności jak dużą mamy formę do pieczenia. Każdy placek pieczemy osobno, w piekarniku rozgrzanym do 170-180 C z włączoną tylko grzałką dolną. Musimy uważać bo ciasta na miodzie lubią się szybko przypalać. Pieczemy około 20 minut ale lepiej sprawdzać ciasto patyczkiem i sugerować się zarumienieniem.

Po ostudzeniu jest odpowiedni moment na przełożenie ich powidłami. Tak, więc przekładamy piernika lekko podgrzanymi powidłami, przykrywamy ściereczką lnianą i obciążamy. Odstawiamy w ciepłym i wilgotnym miejscu. Po przełożeniu powidłami dodatkowo zwilgotnieje.

MLECZNA KRUSZONKA

- 60 g mleka w proszku (granulowanego)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 80 g mąki pszennej
- 2 szczypty soli
- 100 g cukru70 g masła

Masło rozpuścić w rondelku, odstawić. W misce połączyć wszystkie suche składniki, dodać rozpuszczone masło i przy pomocy widelca wymieszać do uzyskania kruszonki. Otrzymaną mieszankę wysypać równomiernie na blachę piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia i piec przez 10 minut w 120°c. Wyjąć, wystudzić i gotowe.

SOS ŚLIWKOWY

- Śliwki 20 dag
- Masło 1 łyżka
- Wino czerwone o,5 litra
- Cukier

W rondelku przesmażamy na maśle śliwki do momentu aż będą miękkie, dodajemy ukier mieszając, następnie wlewamy wino i gotujemy na małym ogniu przez 5 minut po czy blenderujemy mikserem i przecieramy przez sito. Otrzymany sos podajemy z naszym piernikiem

GOTOWANA GRUSZKA

Gruszkę obieram i drylujemy z nasion po czym gotujemy około 4 minut w winie z dodatkiem miodu oraz przypraw korzennych. Ugotowaną gruszkę podajemy z naszym piernikiem.

Lublin MIASTO INSPIRACJI