

Нюрнбергский пряник

ВЕДЕНИЕ И ИСТОРИЯ

Nürnberger Lebkuchen - это традиционное имбирное печенье, производимое исключительно в городе Нюрнбергер. Помимо того, что он производится в пределах города, в соответствии с законом, чтобы иметь право носить это название, он должен содержать не менее 25% орехов и не более 10% муки.

Тесто:

200 г мука белая пшеничная (белок не выше 10-11 г)

200 г молотые орехи (100 г миндаль, 100 г грецкие или лесные орехи)

50 г сахар

50 г жидкий мед

2 яйца

15 г разрыхлитель

7 г пряничная приправа

2 ст ложки какао

1/2 чайная ложка соль

3 капли миндального масла (по желанию)

100 г апельсиновые цукаты

100 г лимонных цукатов

125 г изюм (можно смешать с сушеной клюквой)

125 г молоко

П р и г о т о в л е н и е

1. На ночь замочите сухофрукты и цукаты в молоке. Закройте и поставьте заготовку в холодное место.
2. Утром не сливайте остаток молока, все измельчите блендером (как лучше см видео)
3. Помойте и высуши орехи. Обжарьте их в духовке минут 15 на 160 С. Раздробите блендером или порежьте ножом

Приготовим тесто:

4. Взбейте яйца с сахаром до его растворения. Добавьте в массу мед + приправы + миндальное масло + просейте какао + разрыхлитель + сухофрукты + цукаты + орехи + муку
5. Смешайте тесто только до соединения всех ингредиентов, не долго
6. Включите духовку на 160С
7. Мокрыми руками формуйте пряники, вес заготовки ~100-120г, диаметр 9 см, толщина 2 см.
8. Укладывайте на расстоянии 2 см друг от друга на бумагу для выпечки. Количество 9 больших пряников.
9. Выпекайте пряники 20 минут при 150С. (См как определить готовность на видео)
10. После выпечки охладите пряники на решетке без бумаги.
11. Приготовьте глазури и украсьте ей полностью остывшие пряники

Храните пряники в герметичной банке или контейнере. Если пряники затвердели, в банку можно положить кусочек яблочной кожуры. При правильном хранении пряники хранятся месяцами, срок в 3-6 месяцев для пряников норма.

Чем можно заменить мед?

- сахарный сироп (искусственный мед) приготовить можно из 5 ст сахара и 1 ст воды, прогреть до растворения сахара и охладить, темный сахар лучше подойдет для замены (в замене 1:1)
- кленовый сироп (в замене 1 часть меда = 1 части сиропа)
- меласса темная или светлая гуще чем мед (1 часть меда = 1/2, 2/3 части мелассы)
- патока темная или светлая (не черная) гуще меда, замена 1:1
- коричневый сахар, но его нужно будет больше чем меда (1 часть сахара = 3/4 части меда)
- кукурузный сироп гуще чем мед (в замене 1 часть меда = 1 части сиропа)
- ячменный солодовый сироп, гуще чем мед (в замене 1 часть меда = 1/2, 2/3 сиропа)
- финиковый сироп (в замене меда использовать 1:1)

Рецепт домашней пряничной смеси:

- 50 г корица
- 20 г имбирь

- 15 г гвоздика
- 15 г кардамон
- 10 г мускатный орех
- 10 г душистый перец
- 10 г кориандр
- 10 г черный перец
- 5 г бадьян (взять сами звездочки бадьяна, можно без зернышек)

Смолоть все приправы вместе. Я делаю это в кофемолке. Храните смесь в плотно закрытой емкости (стеклянная баночка идеальное место)

Добавляйте смесь специй по вкусу в пряничное тесто, в маковую начинку, в замоченные в алкоголе сухофрукты.