Аппенцелльский пряник (11 декабря 2014)

Пришла книга "Швейцарская кухня", которую написаи Любовь и Максим Куштуевы от издательства "Манн, Иванов и Фербер". Спасибо издательству за предоставленную возможность.
Решила сразу сделать пряник, ведь настроение предновогоднее, и уже хочется попробовать пряную выпечку.
Я брала полпорции на форму d=15см. Пряник получается довольно плотным, ароматным, по текстуре грубоватый (если хотите более нежный вариант, то замените цельнозерновую муку на обычную) и довольно сытный. Мне понравился, я вообще люблю пряную выпечку.
Пряник несу к Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"



Ингредиенты на форму d=20 см:

100 мл молока

200 г жидкого меда

200 г сахара

500 г цельнозерновой муки

20 г сливочного масла

1 яйца

15 г разрыхлителя

1 ч.л. молотой гвоздики

1 ч.л. молотой корицы

1 ч.л.молотого мускатного ореха

1/3 ч.л. молотого кардамона

Приготовление:

Нагреть молоко с сахаром до растворения сахара. Добавить мед, масло. Перемешать и немного остудить. Вмешать яйцо.

Смешать муку со специями и разрыхлителем. Добавить в жидкие ингредиенты, перемешать. Тесто будет плотное (я добавила на глаз еще молока примерно 2-3

ст.л., так как тесто было очень густое).
Выложить в смазанную маслом и присыпленную мукой форму (или выложить пергаментом). Выпекать в разогретой до 180С 45-60 минут. Проверить шпажкой (она должна выходить сухой).
Остудить.



Приятного чаепития!

Комментарии (37)

> **tania_bondarets** 10 декабря 2014 22:51
> Лен, а отзыв о книге будет? интересно твое мнение о книге)))

> **magdacook** 10 декабря 2014 22:53
> и я хотела то же спросить)

eastflower 10 декабря 2014 23:29

Я написала. Книга мне понравилась. Многое узнала нового. Ну, и так как я визуал, то от красивых фотографий хочется бежать и готовить.

magdacook 10 декабря 2014 23:32

у меня не видно в ленте(

irsenas 10 декабря 2014 23:07

так она ж написала чуть раньше

tania_bondarets 10 декабря 2014 23:11

Странно, у меня эта запись в ленте не отображается (((зашла уже просто к Лене и увидела..

irsenas 10 декабря 2014 23:25

а у меня отобразилась, видимо, глюки ЖЖ

tania_bondarets 11 декабря 2014 00:02

таки да

eastflower 10 декабря 2014 23:27

Танюшка, я пока писала - что-то ЖЖ глючил, еле фотографии прикрепила.

tania_bondarets 11 декабря 2014 00:01

да-да) у меня вчера в записи все буквы Ч поменялись на Г

eastflower 10 декабря 2014 23:26

Танюш, книга мне понравилась. Мне даже больше вступительная часть понравилась, так как я многое не знала. Хотя и рецепты тоже приглянулись, думаю, моим понравится - много мяса.

tania_bondarets 11 декабря 2014 00:01

ну зимняя такая кухня))) мужикам точно понравится)

irsenas 10 декабря 2014 23:07

а 200 гр мёда и 200 гр сахара - не сильно сладко?

tania_bondarets 10 декабря 2014 23:11

сильно…можно брать 150 сахара или даже меньше

eastflower 10 декабря 2014 23:28

Ириш, получился не совсем приторный, но сладкий. Если использовать цукаты, то лучше убрать сахар.

7chocolat 10 декабря 2014 23:55

Необычный!

eastflower 11 декабря 2014 00:26

Настюш, необычный и непривычный получился. Цельнозерновая мука дает такую грубую текстуру - очень сытно, но на любителя.

7chocolat 11 декабря 2014 01:21

Кстати, ты про шоколадный конкурс в курсе?

eastflower 11 декабря 2014 02:15

Ага, видела. Подумаю, что тебе принести.

wowcook 11 декабря 2014 01:07

Лена, похож на хлеб из-за размера))Это, действительно, пряник?

eastflower 11 декабря 2014 02:15

Оля, по текстуре - пряник, но такой самый простой вариант - довольно плотный, грубоватый. Мне было интересно попробовать.

para_gn0m0v 11 декабря 2014 09:02

Интересный рецептик!

eastflower 11 декабря 2014 11:57

Оксаночка, спасибо! На любителя, деткам моим не понравился из-за грубой текстуры.

vsetajnoejavnoe 11 декабря 2014 10:49

таким кусочком я бы на день наелась, экономный пряник)))

eastflower 11 декабря 2014 11:56

Викуль, ты права на все 100%, по сути - это хлебушек пряный.

natapovarenok 11 декабря 2014 12:55

Хорош!)

eastflower 11 декабря 2014 13:04

Натулик, спасибо! Было интересно опробовать.

lily_rocha 11 декабря 2014 15:44

Очень аппетитный разрез!

eastflower 11 декабря 2014 15:48

Юленька, спасибо! Пряник мне понравился, я как-то особо под Новый год не пробовала, а с прошлого года загорелась опробовать такую пряную выпечку.

sunpolina 11 декабря 2014 17:10

Какой чудесный хлебушек-пряник :)

eastflower 15 декабря 2014 17:45

Полиночка, спасибо!

lifetastesgreat 11 декабря 2014 18:49

чувствуется, что это какой-то аутентичный рецепт!

eastflower 11 декабря 2014 19:58

Ага, было написано, что он родом из кантона Аппенцелль и присутствует на всех рождественских базарах и новогодних столах. Мне было очень интереесно его попробовать. Необычный, но вкусный.

psinix 15 декабря 2014 17:24

пряник вкусный очень, но шкура у него дубовая (у меня получилась).

eastflower 15 декабря 2014 17:36

У меня при выпечки тоже получилась, поэтому после выпекания, поступаю с такими вещами, как с пирожками - пока остывает, накрываю полотенцем и даю постоять. После этого корочка становится помягче. Долго стоит + состав такой, что само тесто плотное.

natalikka 16 декабря 2014 15:23

Какой красавец!

eastflower 16 декабря 2014 21:10

Наташенька, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast