Pain d'epices с апельсиновыми цукатами (24 декабря 2014)

Я к вам сегодня с еще одним французским рождественским хлебом.
Рецепт от Eric Kayser. Очень вкусный хлебушек. Единственное, если хотите, чтобы он был повыше, увеличьте ингредиенты в 2 раза или используйте форму поменьше.
Но мне совершенно не помешала его небольшая высота. Единственное, у меня не было чернослива, заменила его на изюм.
Несу Марине **magdacook** на конкурс "Зимние блюда".
Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"
Несу Вике **kinda_cook** на конкурс "Идеальный кекс".



Ингредиенты:

156 г воды (можно молоко)

83 г сахара

100 г меда

188 г муки

21 г картофельного крахмала

6 г разрыхлителя

1.5 г соды

21 г рома

21 г бадьяна

2 г коричной палочки

1 г специй (я положила вместо указанного выше бадьяна, палочки и специй просто 1 ч.л. свою смесь специй)

соль

42 г миндальной муки

42 г апельсиновых цукатов

42 г чернослива без косточек (у меня изюм)

42 г кураги

Приготовление:
Воду, мед и сахар довести до кипения. Добавить специи и соль. Дать настояться 24 часа (я этого не делала). Процедить.
Добавить сухие ингредиенты, ром, все перемешать. Добавить цукаты и сухофрукты (замоченные в теплой воде).
Перемешать. Выложить в форму.
Выпекать при 160-170С 45 минут.
Приятного чаепития!



Комментарии (30)

> **tania_bondarets** 23 декабря 2014 22:53
> Лен, ты прям запала на эти хлебушки)

eastflower 23 декабря 2014 23:38

Танечка, в этом году решила опробовать возможные варианты. Очень уж в прошлом году понравился. А их делать так быстро, так что, балуюсь.

tania_bondarets 23 декабря 2014 23:54

ага, я заметила)

kinda_cook 23 декабря 2014 23:21

Ни разу не делала подобную выпечку, кстати :)

eastflower 23 декабря 2014 23:39

Викуль, думаю, тебе понравится.

liligorina 23 декабря 2014 23:22

У тебя кексовый период)))) Как бы взять с тебя пример?))

eastflower 23 декабря 2014 23:41

Лиленька, спасибо! Насколько знаю, у тебя тортиковый :)).А у меня все вместе на этой недели, только от домиков вздохнула, надо печеньки печь. на субботу еще домик со шкатулкой запланирован, потом 2 торта. Главное, успеть себе на Новый год испечь :)

liligorina 23 декабря 2014 23:43

Угу. Торты сплошняком идут. Пока даже печенек некогда испечь, а надо бы. Про потренироваться в росписи - вообще молчу)))

eastflower 24 декабря 2014 00:08

Да, понимаю. Сама уже вчера последние расписывала по-быстрому, глаза слипались. Не представляю, как люди расписывают по нескольку дней :)), я этим балуюсь исключительно перед Новым годом.

liligorina 24 декабря 2014 00:19

А я ни разу вот так как ты не расписывала - только контуры. Но тут пока и до этого не дошло. Надеюсь, что завтра успею - хочу внучку подружки одарить. Хотя бы колокольчиком))

eastflower 24 декабря 2014 00:23

Желаю, чтобы все сложилось :))

liligorina 24 декабря 2014 01:02

спасибо :)

lenkazhestyanka 23 декабря 2014 23:27

Вторая фотка чудесно заманчива)) Я пока никакой рождественской выпечки не пекла.

eastflower 24 декабря 2014 00:06

Леночка, спасибо! Ну, до Рождества еще есть время :))

manyasha_p 23 декабря 2014 23:42

Какой аппетитный кекс!

eastflower 24 декабря 2014 00:06

Мариночка, спасибо!

orange_dahlia 24 декабря 2014 01:18

разрез очень аппетитно выглядит!

eastflower 24 декабря 2014 01:50

Машенька, спасибо! Он такой вкусный. Говорят, его можно хранить, только не предствляю как, он не задерживается :))

orange_dahlia 24 декабря 2014 01:57

да уж)) с хранением вкусностей у меня тоже большие проблемы)))

eastflower 24 декабря 2014 02:08

Сегодня не удежалась и штоллен отрезала (почти неделю стоит настаивается), очень вкусно. Но обратно завернула, угощу в четверг знакомых.

manyakotic 24 декабря 2014 01:36

Отличный! Я предыдущий, который с ржаной мукой и медом делала, очень вкусно, аромат как от пряников, попробую и этот :)

eastflower 24 декабря 2014 01:48

Мариночка, спасибо! Буду рада, если понравится. Мне понравился, я вообще в этот тип хлеба влюбилась :))

irsenas 24 декабря 2014 01:57

ммм вкусно!

eastflower 24 декабря 2014 02:07

Ирочка, спасибо! Очень вкусно, я очень люблю такую выпечку.

sunpolina 24 декабря 2014 14:41

Красота!

eastflower 27 декабря 2014 12:28

Полиночка, спасибо!

zykerka_zuki 27 декабря 2014 05:08

Леночка представляю какой он ароматный!!! я так долго в жж не бываю что только слюни на фрйсбуке глотаю от твоих рецептов!

eastflower 27 декабря 2014 12:27

Оксаночка, спасибо! А почему ЖЖ забросила? Времени нет?

zykerka_zuki 27 декабря 2014 13:42

Леночка я работаю и график у меня плавающий. пока еще с домашними делами разберусь плюс некоторые доделки дома мы делаем сейчас.думаю с нового года почаще бывать и организировать моё время лучше! мне вас очень не хватает!

eastflower 27 декабря 2014 13:49

Как я тебя понимаю. Нам тебя тоже очень не хватает. Ждем :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast