Пряный хлеб (19 декабря 2016)

Зима - самый подходящий сезон для пряной выпечки. Это традиционный французский пряный хлеб, именно хлеб, не кекс, так как текстура его грубоватая, но за счет меда и специй он согревает в холодные зимние вечера.

Ну, и готовится довольно быстро.



Ингредиенты на форму 20х8х10 см:

1 ч.л. пряничных специй (корица, анис, кардамон, мускатный орех, черный перец, душистый перец, молотый имбирь)

100 г ржаной муки

50 г пшеничной муки

10 г разрыхлителя

100 г яиц

30 г сахара

150 г меда

75 г молока

50 г лимонных цукатов (можно любые сухофрукты)

1 г лимонной цедры

1 г апельсиновой цедры

Приготовление:

Яйца взбить с сахаром, добавить нагретый до 45-50С мед, взбить.

Добавить цедру со специями и муку с разрыхлителем. Перемешать. Влить молоко, добавить цукаты. Перемешать до однородности.

Вылить в форму. Выпекать при 160-170С 40-45 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой, должна выходить сухой.





Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast