

# Staropolski piernik świąteczny

Ciasto piernikowe przygotowujemy na 4 tygodnie przed pieczeniem i pieczemy na 3-4 dni przed świątami. Surowe ciasto musi dojrzewać nie mniej niż 2 tygodnie w chłodnym miejscu (parter lodówki lub w chłodnej piwnicy).

## Składniki

- 0,5 kg prawdziwego miodu
- 2 szklanki cukru
- 25 dkg smalcu (lub masła)
- 1 kg mąki
- 3 jajka
- 3 ścięte łyżeczki sody oczyszczonej
- 0,5 szklanki zimnego mleka
- 0,5 łyżeczki soli
- 2-3 torebki przypraw korzennych do piernika (cynamon, goździki, imbir, kardamon, itp.)

Opcjonalnie:

- garść pokruszonych orzechów
- 3 łyżki drobno posiekanej, usmażonej w cukrze skórki pomarańczowej

## Przygotowanie

Mód, cukier i smalec podgrzać stopniowo, niemal do zawrzenia. Masę ochłodzić. Do chłodnej lub zaledwie letniej masy dodajemy stopniowo, wyrabiając ciasto ręką, mąkę, jaja, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w mleku, sól i przyprawy korzenne.

Bardzo starannie wyrobione ciasto, po nadaniu mu kształtu kuli, wkładamy do kamionkowego garnka (lub emaliowanego bez odprysków), przykrywamy czystą lnianą ściereczką i umieszczamy w chłodnym miejscu, by powoli dojrzało. Dojrzałe ciasto dzielimy na 2-3 części i po rozwałkowaniu pieczemy na blasze.

Bezpośrednio po upieczeniu placki są twarde, lecz po 2-3 dniach skruszeją i niemal rozplývają się w ustach.

Ochłodzone placki przekładamy lekko rozgrzanym, dobrze wysmażonym, prawdziwym powidłem śliwkowym. Można oczywiście dać i inne przełożenia, jak np. kajmakowe, masę orzechową, a nawet marcepanową. Można też, jeśli upiekliśmy 3 placki, dać jedno przełożenie z powideł, a drugie z masy orzechowej.

Bezpośrednio po przełożeniu piernik nakrywamy arkuszem czystego papieru i równomiernie obciążamy deseczką lub odpowiedniej wielkości książkami.

Piernik staropolski długo zachowuje świeżość, zwłaszcza jeśli będziemy go przechowywać w chłodnym miejscu. Oczywiście, można piernik polukrować lukrem czekoladowym i pięknie ozdobić.

Last  
update:  
2015/11/11 przepisyciasta:staropolski\_piernik\_swiateczny https://www.wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:staropolski\_piernik\_swiateczny  
14:47

---

From:  
<https://www.wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:  
[https://www.wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:staropolski\\_piernik\\_swiateczny](https://www.wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:staropolski_piernik_swiateczny)

Last update: **2015/11/11 14:47**

