

Perníčky

- zde je soupis surovin, receptu a mých tipů, které k pečení perníčků mám, tipy jsem zahrнула rovnou do postupu
- originální recept je odsud <http://bududub.blogspot.com/2013/12/pernik-recept.html>

Suroviny

- 4 vejce
- 250 g moučkového cukru
- 60g másla či jiného tuku na pečení
- 100g medu
- 650g hladké mouky
- půl balíčku perníkového koření nebo čerstvě nadrcené koření (cca 12g)
- 2 lžičky jedlé sody
- kakao pro barvu - vůbec nemusí být

Postup- těsto

1. Máslo a med si dáme do menšího kastrolku a necháme pomalu rozehtát
2. Vejce s cukrem ušleháme do husté pěny
3. Rozehřátý med s máslem přilijeme do ušlehané pěny
4. Mouku důkladně promícháme se sodou, kořením a případně kakaem a následně přisypeme k pěně s medomásem
5. Můžeme lehce promíchat či prošlehat a pak si celou hmotu vyhodíme na stůl a uhněteme těsto
6. Těsto by mělo držet hezky pohromadě, nemělo by se příliš lepit, proto můžeme přidávat po troškách hladkou mouku
7. Když má těsto správnou konzistenci, vytvarujeme ho do šišana, lehce pomoučníme a zabalíme do folie, nebo povoskovaného plátýnka. A dáme odpočinout do chladu.

Postup- pečení

8. Další den si těsto vyndáme z chladu s předstihem, aby trochu povolilo a po částech vyvalujeme placku přibližně 0,5cm tlustou a vykrajujeme tvary
 9. Pro lepší vykrajování pomáhá ostrou stranu vykrajovátek "namáčet" v mouce, vždy po pár vykrojených tvarech
 10. Je dobré mít zbylé těsto stále zabalené, aby neosychalo. Ochlé těsto totiž může při pečení praskat
 11. Perníčky dáváme na plech vyložený pečicím papírem - s dostatečnými rozestupy, při pečení perníčky nabudou.
- troubu si většinou zapínám až když mám několik plechů nachystaných, protože pečení je rychlé tak nechci aby pak měla trouba zbytečné prostoje

12. Pečeme na 170 stupňů asi 12 minut

13. Po vytažení z trouby horké perníčky potíráme rozšlehaným vejcem - 1 vejce na tuto dávku bohatě stačí

Postup zdobení

14. Perníčky nezdobte hned! Nechte je minimálně den odpočinout.