Piernik żytni z bakaliami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min + ok. 20 min studzenie
Liczba porcji: 15 kawałków

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym założyć nóż, wsypać 80 g orzechów włoskich bez łupin, zamknąć pokrywę dzbanka z zamknięta zaślepką, posiekać orzechy – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, orzechy przełożyć do innego naczynia. Dzbanek oczyścić.

Krok 3 - 50 g rodzynek, 50 g żurawiny włożyć do miseczki i zalać 50 g rumu. Pozostawić do zmięknięcia.

Krok 4 - 200 g mąki żytniej, 150 g mąki pszennej, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia i 0,5 łyżeczki sody przesiać razem przez sitko do miski.

Krok 5 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 80 g miękkiego masła dodać 150 g miodu, 100g cukru, 40 g przyprawy do piernika i 1 łyżkę cukru waniliowego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Podgrzewać – temperatura 75˚C, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, masę pozostawić do przestudzenia na ok. 20 min.

Krok 7 - Do przestudzonej masy wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą. Dodać 4 jajka, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, do ciasta włożyć posiekane orzechy oraz rodzynki i żurawinę razem z rumem. Zamknąć pokrywę, wymieszać ciasto – czas 30 sekund, prędkość 3 obroty wsteczne.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto do podłużnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160˚C, piec ok. 75 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia.

Krok 10 - Po upieczeniu pozostawić chwilę do przestygnięcia, wyjąć z foremki, zdjąć papier do pieczenia, pozostawić do ostudzenia.

Krok 11 - Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Wskazówki :

Foremka do keksu może być podobnych, lecz nie identycznych rozmiarów.

Piernik można przygotować kilka dni wcześniej.