PIERNIK Z MELASĄ

Piernik z melasą, przełożony powidłami to bardzo aromatyczny i wilgotny piernik jaki miałam okazję do tej pory jeść. Jak nie przepadam za pierniczkami z melasą, to ten piernik na melasie mogłabym jeść codziennie Tylko od razu upiekłabym dwie blachy, ponieważ o każdy kawałek musiałabym stoczyć bój z moim synem Błażejem, który również uwielbia ten piernik!

W oryginalnym przepisie na piernik nie ma miodu. Wcześniej piekłam pierniczki z melasą i wiedziałam, że muszę trochę złagodzić smak melasy. Dlatego dałam trochę miodu. Piernik wyszedł idealny w smaku. Na załączonym zdjęciu piernik wyszedł mi trochę za niski. W trakcie kolejnych prób dodałam trochę więcej mąki i dzięki temu piernik ładnie wyrósł. Nie miałam już okazji zrobić nowych zdjęć. Ale na pewno będzie okazja, bo do tego piernika często będę wracać!

Polecam również inne pyszne ciasto piernikowe – **Kakaowy piernik**.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na piernik z melasą, forma 24×24 cm – przelicznik foremek:

- 120 g masła (może być zimne)
- 170 g melasy*
- 70 g miodu (użyłam lipowego)
- 2 jajka, rozm. L
- 260 g/ml mleka
- 70-75 g drobnego cukru
- 310 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1,5 łyżeczki imbiru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki przyprawy do pierników

1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy miód, melasę i masło do momentu rozpuszczenia się masła i otrzymania jednolitej masy. Nie doprowadzamy masy do wrzenia.
2. Zdejmujemy rondelek z palnika i **studzimy masę z melasą przed dodaniem jej do reszty składników!**
3. W większej misce mieszamy jajka, mleko i cukier – za pomocą rózgi kuchennej.
4. Dodajemy ostudzoną masę z melasą i całość mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę.
5. Na końcu dodajemy przesianą mąkę z sodą, proszkiem do pieczenia oraz przyprawami. **Mieszamy całość tylko do momentu połączenia się składników. Nie dłużej.**

6. Gotową masę przelewamy do formy o wym. 24×24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.
7. **Piernik na melasie pieczemy ok 35-40 minut w 170°C, bez termoobiegu,** do suchego patyczka. Po upieczeniu wyciągamy go od razu z piekarnika i zostawiamy do ostudzenia.
8. Po ostudzeniu kroimy go na dwa równe blaty i przekładamy powidłami. Na końcu dekorujemy polewą czekoladową lub cukrem pudrem.
9. Piernik z melasą można upiec w mniejszej formie i bez powideł :). Skorzystaj z przelicznika foremek. **W formie 13×23 cm robię go z połowy porcji.**

Polewa czekoladowa:

- 55-60 g mleka/śmietanki kremówki 30%
- 40 g gorzkiej czekolady 64%
- 60 g mlecznej czekolady

1. W małym rondelku podgrzewamy mleko/śmietankę do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy jednolitą masę. Polewamy piernik, gdy polewa trochę przestygnie i zgęstnieje.

Dodatkowo:

- słoik powideł

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. *Kupiłam taką melasę – **Kliknij Tutaj**. Zamiast melasy można dać miód. Jednak smak i kolor piernika już nie będzie taki sam.
3. Zamiast powideł można dać konfiturę z żurawiny lub z porzeczek.
4. Piernik na melasie najlepiej kroi się gorącym nożem. Wtedy polewa nie przykleja się do noża.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 170°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło przepisu: https://mojewypieki.com/przepis/wilgotny-piernik-na-melasie

Podoba Ci się przepis na piernik z melasą? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!