


РУСКИ ПРЯНИКИ / Russian PRYANIKI
ПРОДУКТИ ЗА БИСКВИТИТЕ:

330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО М.Х.	450-500 гр.
	Кристална Захар	200 гр.
	Мед	80 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	50 гр.
	Яйца	100 гр.
	Сода	2 гр.
	Смес подправки: канела, карамфил, инд. орех	
	10 гр. Вода	
	70 гр.	
	Сок от лимон	10 гр.


ПРОДУКТИ ЗА ГЛАЗУРА:

191246	Пудра Захар 100% Шугарт	180 гр.
	Сок от лимон	50 гр.

На котлона се смесвате захарта, меда и водата. Остава се да се нагрее до 75 С, като се бърка периодично. Захарта трябва да се стопи напълно. Отстраняваме от огъня. Добавяме половината от брашното и месим. След като се охлади сместа, добавяме останалите продукти и месим до меко лепливо тесто. Оформяме топки и поставяме в намазена тава. (може да е отвори лист и с купат да режите)

(преди изпичане, може по средата на сферата да включим малко твърд мармалад или плод в желе) Печене за 12-18 минути на 200 С.

Изпечените бисквити се оставят да изстинат на решетка. През това време се приготвя глазурата, като пудрата захар се разбърква с лимоновия сок (рядка смес).

Изстиналите сладки се намазват с нея и е хубаво де престоят поне един ден преди консумация.



ПРЯНИКИ

са малки руски традиционни бисквитени сладки които се сервират почти винаги с чай в Русия, а всички знаем колко уважаван е чаят в Русия.

Традиционно, са оваляни с пудра захар.

Днес има най-различни видове ПРЯНИКИ – различни декорации и пълнежи.

Град Тула, който се намира на половин час път от Москва, се е превърнал в столица на ПРЯНИКИ. В града и до днес има музей в чест на традиционната рецепта, абсолютна запазена марка на града.

Някъде през 9 век руските медени сладки ПРЯНИКИ, са направени за първи път. Съдържали са ръжено брашно, мед, сок от горски плодове.

С течение на времето тези съставки биват обогатени с някои подправки, като карамфил, джинджифил, черен пипер, индийско орехче, звезден анасон и други.

Тези сладки са се превърнали във времето в десерт, приготвян за различни празници и чествания – кръщенета, рождени дни, сватби, както и за някои тъжни поводи.

Днес, ПРЯНИТЕ се произвеждат от пекарните и сладкарниците в Русия с високо качество почти както по едно време а също така се произвеждат и от много руски индустрии, опаковани, главно за износ с познатото индустриално качество.



