

Perníčky z věčného medového těsta

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

2 - 2,5 kg bílé směsi Doves Farm, 630 g krystalového cukru, 400 g medu, 200 g marmelády, 100 g kandované pomerančové kůry, 130 g tuku (Hera, Smetol). 20 g amonia (cukrářské droždí - drogerie, nejlepší je rok staré, nesmrdí). 20 g sody. kyselina citronová (na špičku nože), 2,5 čl perníkového koření, 3 pl oleje, 8 žloutků. Do velkého hrnce (6 litrovém) dáme 1/4 l vody, kyselinu citronovou a na plotně ve vlažné vodě rozpustíme. Přidáme 500 g krystalového cukru a za stálého míchání přivedeme k varu a odstavíme z plotny. Mezi tím si upálíme cukr.

Pálený cukr: 130 g cukru vsypeme do hrnce, přidáme polévkovou lžici vody a na prudkém ohni upálíme na tmavohnědou barvu. Do odstaveného cukru nalijeme za stálého míchání 1 dcl teplé vody. Po zalití pálený cukr na plotně rozvaříme. Pak nalijeme do rozpuštěného cukru ve velkém hrnci. Do takto upraveného roztoku dáme na masovém mlýnku rozemletou pomerančovou

kůru, marmeládu, tekutý med, 3 lžíce oleje a koření. 8 žloutků rozšleháme metličkou v hrníčku a nalijeme do připravené vlažné omáčky, do které přisypáváme mouku a přidáváme rozmíchaný měkký tuk. Těsto zahušťujeme moukou natolik, pokud ho můžeme bez velké námahy vařečkou promíchat.

Amonium a jedlou sodu rozpustíme v malém množství studené vody, aby vznikla hustší kašička, kterou přidáme do těsta chvíli před dokončením přisypávání mouky (cca 1,5 kg mouky). Promíchané těsto na povrchu uhladíme, posypeme moukou a necháme při pokojové teplotě odpočívat nejméně jeden den přikryté utěrkou.

Nádoba musí být o 1/3 vyšší, aby mělo těsto dostatečný prostor ke "kynutí". (Těsto vydrží i půl roku).

Pokud se na povrchu utvoří tvrdá kůrka, položíme na ni před pečením přes noc mokrou utěrku).

Před pečením si odebereme potřebné množství těsta. Na vále přidáním mouky, zpracujeme hmotu do konzistence asi jako na linecké těsto. Dobře podsypáváme, s těstem se velmi pěkně pracuje. Rozválíme na 0,5 cm, pečeme rychle (250°C, NE

HORKOVZDUCH) na pečícím papíře. Nejdříve si na 3 - 4 kouscích otestujeme, jak dlouho budeme perníčky péct. (Každá trouba peče jinak.) NEPÉČT dorůžova, ale ani nesmí být nedopečené, krabatily by se po vychladnutí. (Ve své troubě pečte 3 - 3,5 minuty, plech mám až nahoře.)

Po upečení perník potíráme rozšlehaným (celým) vejcem.

Perníčky můžeme zdobit bílou či jinou polevou, slepovat, máčet v čokoládě. Perník je měkký, rozplývá se na jazyku.

Poleva: Ušleháme šlehačem 1 bílek, 140 g moučkového cukru, kapka citronové šťávy.

Povrch nespotřebovaného těsta posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme uložené na chladném místě do dalšího pečení.

Ingredience

- **Bílek** - 31 g
- **Cukr krystal** - 630 g
- **Cukr moučka** - 140 g
- **Žloutek** - 224 g
- **Kyselina citronová potravinářská** - 1 g
- **Koření do perníku 25 g** - 16 g
- **Směs bílá bez lepku 1000 g** - 2500 g

- **Med květový luční 900 g** - 400 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Jedlá soda 15 g** - 20 g
- **Ovocňák Rakytňikový džem s hruškou 200 g** - 200 g

