

WYBORNÝ PIERNIK WEGAŃSKI

Ten wyborny piernik napawa mnie absurdalną wręcz dumą i rozpowiadam o nim na prawo i lewo. Jest dokładnie taki, jaki powinien być idealny piernik – lepki, aromatyczny, ostry od korzennych przypraw – a braku masła czy jajek w ogóle się nie zauważa.

Ciemnym piernikiem można raczyć się solo albo serwować go z dodatkiem błyszczących pigw pieczonych w soku z granatów (s. 319) czy owsianej śmietanki.

Uwaga: piernik najlepiej upiec dzień przed planowanym podaniem. Okrutne, wiem.

12 KAWALKÓW, ALE Z ŁATWOŚCIĄ MOŻNA POCIĄĆ PIERNIK NA 18

150 ml oleju roślinnego

200 g złotego syropu

200 g czarnej melasy

125 g ciemnego cukru trzcinowego

75 g miękkich śliwek suszonych bez pestek (ok. 8 sztuk)

30 g świeżego imbiru

2 łyżeczki mielonego cynamonu

2 łyżeczki mielonego imbiru

1 łyżeczka mielonego ziela angielskiego

¼ łyżeczki mielonych goździków

¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

¼ łyżeczki drobnej soli morskiej

250 ml mleka owsianego

300 g mąki pszennej

1 łyżeczka sody oczyszczonej

2 łyżki (30 ml) ciepłej wody

2 łyżeczki zwykłego octu jabłkowego

Informacje o gotowaniu zawczasu, przechowywaniu lub mrożeniu – zob. s. 336.

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C/150°C z termoobiegiem. Przygotuj kwadratową foremkę o boku 23 cm i wyłóż ją papierem do pieczenia tak, żeby przykrywał dno i brzegi. Włóż do foremki coś ciężkiego, żeby docisnąć papier, i odstaw ją na bok.
2. Odmierz olej w dzbanuszku. Przygotuj dość szeroki rondel z grubym dnem – mój ma średnicę 22 cm. Wlej do niego olej, w tym samym dzbanku odmierz syrop i melasę i dodaj je do rondla – dzbanek jest tłusty w środku, więc syrop i melasa do niego nie przywra i łatwo je przelejesz.
3. Wsyp do rondla cukier i drobno posiekane śliwki. Czubkiem łyżeczki obierz imbir, drobno go zetrzyj i wsyp do rondla. Posyp zawartość rondla przyprawami i solą, a następnie postaw na łagodnym ogniu i mieszaj, aż składniki się połączą. Nie rób tego jednak zbyt energicznie, żeby do masy nie dostało się za dużo powietrza.



4. Kiedy masa stanie się jednolita, zdejmij ją z ognia – na tym etapie powinna być ciepła, nie wrząca. Wlej do niej mleko owsiane i delikatnie wymieszaj, żeby się wchłonęło.

5. Cierpliwie mieszając, żeby pozbyć się grudek, wsypuj do masy mąkę w 3–4 turach. Zabierze to kilka minut.

Jedynie grudki, które mogą pozostać, to kawałeczki śliwek, które potem rozpląną się w cieście.

6. W dość sporym kubku (większym niż na pierwszy rzut oka potrzeba) rozpuść sodę w ciepłej wodzie, dodaj ocet i szybko mieszając, wlej bulgoczącą miksturę do rondla.

7. Przelej masę do wyłożonej papierem formy, wstaw do piekarnika i piecz 50–55 minut, ale już po 45 minutach sprawdź piernik. Może wyglądać na upieczony, ale ponieważ z natury jest wilgotny, test patyczkiem na niewiele się zda, bo i tak przylepią się do niego okruchy. Wyjmij więc piernik z pieca i szybko dotknij go z wierzchu – gotowe ciasto powinno być sprężyste i lekko odskakiwać.

8. Odstaw piernik (wciąż w foremce) do wystudzenia na kratce. Niestety odradzam konsumpcję natychmiast po wystygnięciu, najlepiej smakuje bowiem po leżakowaniu. Zawień więc foremkę najpierw w papier, potem w folię i odstaw piernik na dzień czy dwa, a dopiero potem pokrój.

BROWNIE SZWARCWAŁDZKIE

Uważam, że każda okazja jest dobra, żeby upiec brownie, i chyba nie jestem w tym poglądzie odosobniona. To po prostu najszybszy sposób na zafundowanie sobie wyborowej słodkiej przyjemności.

Brownie szwarcwaldzkie jest wyjątkowo wspaniałe: miękkie ciasto, soczyste, nasączone kirszem wiśni, chrupiąca posypka z orzechów laskowych i leśna rozmarynowa nuta.

Od dawna praktykuję podawanie brownie ze świeczkami na przyjęciach urodzinowych. Na święta polecam ułożyć kawałki ciasta w stosik, obsypać cukrem pudrem i spektakularnie ozdobić zapalonymi świeczkami.

Jeśli nie uda ci się kupić prażonych orzechów laskowych, wsyp surowe orzechy na blachę z podwyższonym brzegiem i wstaw na 10–15 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C/160°C z termoobiegiem. Później przesyp je do płytowej miski, żeby wystygły, i zajmij się przygotowaniem ciasta. Jeżeli nie masz kirszu albo wolisz zrezygnować z alkoholu, suszone wiśnie namocz w soku pomarańczowym.

Bakalie, alkohol i rozmaryn sprawiają, że brownie niezbyt nadaje się dla dzieci, ale kto powiedział, że tylko im należą się laskocie?

