Piernik na ciemnym piwie

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna typ 550 BIO - 3 i 3/4 szklanka
- soda oczyszczona - 2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- cynamon - 2 łyżka
- imbir mielony - 1 łyżeczka
- goździki mielone - 1/2 łyżeczka
- gałka muszkatałowa - 1/2 łyżeczka
- kardamon mielony - 1/2 łyżeczka
- kolendra mielona - 1/2 łyżeczka
- miód płynny - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- żółtka - 6 szt.
- ciemne piwo - 1 szklanka
- olej - 1/4 szklanka
- drożdże - 30 g
- powidła śliwkowa - 150 g
- gorzka czekolada - 200 g
- posypka czekoladowa - 1 garść

Dodatkowe info:

Ciasto podajemy do kawy lub herbaty.

Autor przepisu: Natalia Kudela.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Miód przełożyć do rondelka, dodać przyprawy i chwilę podgrzewać (2-3 minuty, żeby miód był płynny i dobrze połączył się z przyprawami), zdjąć z ognia.

KROK 2: Mąkę przesiać i wymieszać z sodą oraz solą.

KROK 3: Żółtka utrzeć z cukrem, na białą puszystą masę.

KROK 4: Do żółtek wlać stopniowo piwo, mieszając łyżką. Dodać rozkruszone drożdże, olej i wymieszać. Wlać miód i dokładnie połączyć ze sobą składniki, mieszając łyżką.

KROK 5: Wsypać mąkę i również wymieszać dokładnie, najlepiej łyżką.

KROK 6: Prostokątną blaszkę o wymiarach 29x16 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć

ciasto, wyrównać. Piekłam w temperaturze 170o C na funkcji góra-dół na najniższym poziomie piekarnika przez 1 godzinę i 15 minut.

KROK 7: Po wyjęciu ciasta z piekarnika odczekać aż przestygnie (najlepiej odstawić go na noc). Następnie przepołowić go poziomo i posmarować dżemem, przykryć ściereczką i znów dobrze by było odstawić go na jeden dzień.

KROK 8: Czekoladę rozpuścić w kipieli wodnej lub mikrofalówce i polać nią wierzch ciasta, posypać posypką.