Babiččin perník pro domácí pekárnu

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 šálek vařící vody
0,5 šálku jemných ovesných vloček (EMCO)
2 a 0,5 lžíce másla
3 lžíce medu
1 lžíce melasy
1 velké vejce
3 šálky hladké mouky polosvětlé
2 lžíce sladovitu (nebo cukru)
1 a 0,5 lžíce perníkového koření (Kotányi)
1 a 0,5 lžičky soli
2 lžičky instantního droždí
hrst rozinek nebo sušených brusinek

Postup

Postup přípravy: Na dno nádoby v troubě nasypu vločky, zaleji vařící vodou a nechám trochu vychladnout. Přidám máslo, med, melasu a vejce pak mouku a suché ingredience. Výsledkem je voňavý, nadýchaný perník. Opravdu moc dobrý.
Vypínám 10 minut před koncem (tj. po 55 minutách pečení, je možné vyzkoušet špejlí).