

Tipy na pečení vánočních perníčků



Bez koření to nejde

Aby těsto provonělo celý dům a zároveň výtečně chutnalo, **je třeba vyladit poměr koření k dokonalosti.**

Nechcete-li kupovat připravenou směs, můžete si perníkové koření připravit sami. Receptů je bezpočet, ale v žádném z nich **nesmí chybět skořice, anýz, badyán, hřebíček a nové koření**. Mnohé hospodyňky přidávají také **kardamom, zázvor, muškátový oříšek, kůru z citronu i pomeranče a kakao pro barvu**

Těsto musí ležet

Zkušené perníkářky vědí, že výrobu těsta není radno urychlit. **Veškeré ingredience je potřeba dobře zpracovat a hotové těsto následně zabalit do fólie a nechat uležet nejlépe 24 hodin v chladnu.**

Pokud to těsta přidáváte med, použijte pouze množství, které je v receptu uvedené! V opačném případě bude těsto rychleji tvrdnout. Potřebujete-li spojit rozpadající se těsto, přidejte do něj místo medu trochu mléka nebo vody.

Propíchnout a pomazat

Pokud se chystáte péct **větší perníkové motivy**, před pečením vykrájené těsto **propíchněte např. špejlí, aby se vám při pečení nepokroutilo**. Lesklé perníčky si zajistíte tím, že je **ihned po upečení pomazete rozšlehaným vejcem propasírovaným přes sítko**

Ještě více barvy, prosím

Pro krásnou barvu perníčků **můžete do rozšlehaného vejce přidat např. tekutý karamel nebo červené potravinářské barvivo**. Potřené perníčky dejte vysušit na chvíli do vyhřáté trouby. Celý proces můžete zopakovat, abyste lesk ještě zvýšili.

Na perníčky musíme jemně

Abyste dovedli k dokonalosti i polevu, **používejte jemný moučkový cukr, který několikrát prosejte přes jemné sítko, stejně jako přepasírujte bílek**. Poleva pak bude hladká a nebudou se vám ve zdobičce tvořit hrudky. Pro správně hustou polevu přidejte k cukru trochu škrobu a přecezenou citronovou šťávu.

Se zdobením pomalu

Zkušení pekaři doporučují perníčky **před zdobením nechat alespoň jeden den uležet, aby poleva dobře držela**. Nejprve nanášejte obrysové kontury, které nechte chvíli zaschnout. Teprve potom se pouštějte do vyplňování větší plochy.

Především dětští pomocníci ocení zdobení barevnými polevami – k bílkové polevě stačí přidat kapku potravinářského barviva, nebo vánoční cukroví doladí k dokonalosti pomocí jedlých perliček a dekorací.

Základní těsto na perníčky:

600 g hladké mouky, 150 g moučkového cukru, 200 g medu, 1 sáček vanilinového cukru, 1 sáček prášku do pečiva, 120 g másla, 2 lžičky koření do perníku, 2 celá vejce, 1 žloutek k potírání

Mouku prosejeme do větší mísy spolu s kypřicím práškem, přidáme moučkový cukr, vanilkový cukr, ohřátý med, změkklé máslo, vejce a koření a vypracujeme kompaktní nelepivé těsto. Přikryjeme ho fólií a necháme 24 hodin uležet v chladu. Z uleželého těsta vypracujeme na pomoučeném vále placku cca 2 mm vysokou a vykrajujeme z ní formičkami dané tvary. Pečeme na 140 °C dle velikosti vykrojeného těsta zhruba 10 až 15 min. Po upečení potřeme rozšlehaným vejcem a necháme v troubě chvíli zaschnout.