Piernik

czas przygotowania: **80 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

- mąka pszenna - 600 g
- miód - 200 g
- ciemne piwo - 1 szklanka
- żółtka jaj kurzych - 6 sztuk
- przyprawa do pierników Gellwe - 1 torebka
- olej sojowy - 3 łyżki
- soda oczyszczona Gellwe - 1 łyżeczka
- drożdże - 30 g
- powidła śliwkowe - 150 g
- sól - szczypta
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Do miodu dodaj przyprawę do pierników Gellwe. Żółtka utrzyj z cukrem po czym połącz z mlekiem i dodaj rozkruszone drożdże, olej, piwo.
2. Całość dokładnie wymieszaj z miodem połączonym z przyprawą do piernika, dodaj mąkę z sodą oczyszczoną Gellwe oraz szczyptę soli.
3. Dokładnie wyrób i przełóż do foremki wysmarowanej margaryną i wysypaną tartą bułką.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C przez około 1 godzinę.
5. Po wyjęciu z pieca i przestudź ciasto przekrój, wysmaruj powidłami a następnie polej rozpuszczoną polewą czekoladową Gellwe.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Piernik

Przyprawa do piernika

Przyprawa do piernika Gellwe to dokładnie dobrana mieszanka przypraw m.in. cynamonu, kolendry, kakao oraz goździków. Nadaje wypiekom niepowtarzalny smak oraz aromat.
Opakowanie zawiera: 40g

Soda oczyszczona 70g

Soda oczyszczona ma szereg zastosowań w każdym domu.

Zastosowania sody oczyszczonej:

- do pieczenia jako środek spulchniający do ciast oraz usztywniający pianę z białek

- eliminuje intensywny zapach

- soda idealnie pochłania nieprzyjemny zapach

- usuwa zanieczyszczenia i zabrudzenia

- jest bardzo pomocna przy myciu okien

- świetnie sprawdza się jako wybielacz do tkanin

- doskonale usuwa tłuste plamy na sztucznych tkaninach

Jest idealnym zamiennikiem proszku do pieczenia.

Bardzo dobrze sprawdzi się również jako preparat do udrażniania rur i czyszczenia zabrudzeń.

Usuwa kamień z czajnika, pochłania nieprzyjemny zapach w lodówce, czyści tłuste plamy na tkaninach i sprawdzi się jako wybielacz do prania.

Opakowanie zawiera: 70 g