4 Σεπτεμβρίου 2014

Μια εύκολη συνταγή για λαχταριστά πριάνικι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Πηγή: Shutterstock

Η παραδοσιακή συνταγή για τα ξακουστά πριάνικι -ρωσικά μελόψωμα- απαιτεί μια εβδομάδα για να τα φτιάξει κανείς. Ιδού, όμως, και μια καλή σπιτική συνταγή για να φτιάξετε γρήγορα και απλά, ωραία και γευστικότατα πριάνικι.

Τα πριάνικι, το πολυαγαπημένο ρωσικό σνακ, είναι η ρωσική έκδοση του gingerbread. Βγαίνει σε άπειρα σχήματα και γεύσεις (κυρίως βανίλια, σοκολάτα και μέντα με διαφορετική γέμιση,) ενώ τα πιο φημισμένα παρασκευάζονται σε μια πόλη έξω από τη Μόσχα, την Τούλα. Μια πόλη διάσημη για τους καλύτερους οπλοτεχνουργούς σε ολόκληρη τη Ρωσία, αλλά και γιατί εκεί βρισκόταν το κτήμα του Τολστόι. Οπότε στην Τούλα είναι φυσικό να βρείτε πριάνικι σε σχήμα όπλου, αλλά και σε κάθε σχήμα που μπορεί να βάλει ο νους σας. Πάνω στα πριάνικι αναγράφονται κάθε είδους λέξεις και φράσεις, ενώ συνήθως η γέμισή τους είναι είτε από μαρμελάδα, είτε από βρασμένο συμπυκνωμένο γάλα. Καλύπτονται πάντοτε από ένα πολύ ωραίο γκλάσο.

Υλικά

2 αυγά
100 γρ. καστανή ζάχαρη
¾ του φλιτζανιού μέλι
150 γρ. βούτυρο
μοσχοκάρυδο
κάρδαμο

καρύδια
γαρίφαλο
525 γραμμάρια αλεύρι
2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
Μια μικρή έρευνα που έκανα δείχνει ότι όλα τα παιδιά στη Ρωσία τα λατρεύουν, και είναι από τα είδη που τα αγοράζεις από κατάστημα, αντί να τα κάνεις μόνος σου. Νομίζω ότι οι γονείς το προτιμούν αυτό, αφού οι περισσότερες συνταγές για πριάνικι είναι απίστευτα μεγάλες και περίπλοκες. Διαβάζεις για παράδειγμα συμβουλές του τύπου: «Αφήστε τη ζύμη να κάτσει για 5-7 ημέρες» ενώ απαιτείται ειδικός τύπος φούρνου αλλά και εξοπλισμός για το ψήσιμο και το λούστρο. Αυτή η διαδικασία, πάντως, είναι που κάνει τη ζύμη να παίρνει εκείνη τη μοναδική πυκνή και εύθραυστη υφή.
Ωστόσο, υπάρχει ένας εύκολος και γρήγορος τρόπος για να φτιάξετε πολύ ωραία πριάνικι με μια πλούσια γεύση μελιού. Ασφαλώς δεν είναι τα ίδια με τα ξακουστά πριάνικι που παρασκευάζονται στην Τούλα, ωστόσο νομίζω ότι είναι μια εξαίσια σπιτική επιλογή. Τα έχω φτιάξει σε μάθημα μαγειρικής με παιδιά, όπου χρησιμοποιήσαμε τη ζύμη για να γράψουμε λεξούλες και προτάσεις και ήταν πολύ διασκεδαστικό. Μπορείτε ακόμη να φτιάξετε και ένα γκλάσο καραμέλας, σιγοβράζοντας ζάχαρη με νερό και να το περάσετε με ένα βουρτσάκι πάνω από τη ζύμη, για να γίνουν ακόμη πιο όμορφα και πιο λαχταριστά το πριάνικί σας.
Εύκολα και γρήγορα Πριάνικι
Ανακατέψτε τα αυγά με τη ζάχαρη.
Ζεστάνετε το μέλι και το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά και το αφήνετε να κρυώσει. Στη συνέχεια το ανακατεύετε με τα αυγά και τη ζάχαρη.
Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέτει στη ζύμη
Ρίξτε ανακατεύοντας τα μπαχαρικά και τους ξηρούς καρπούς σε αναλογίες που εσείς προτιμάτε
Κόψτε τη ζύμη σε κομμάτια, ανοίξτε τα και δώστε τους σχήμα
Ψήστε για περίπου 15 λεπτά στους 200C
Άννα Καρζέεβα

Πηγή: gr.rbth.com