31 Δεκεμβρίου 2015

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα με τζίντζερ και ξινή κρέμα

/ Γενικά Θέματα



Μια γλυκιά ανάμνηση της πανάρχαιας ρωσικής παράδοσης του μελόψωμου

Ψάχνετε κάτι που να συμπληρώσει τις γλυκές γεύσεις των Χριστουγέννων ; Δοκιμάστε μπισκότα με τζίτζερ και ξινή κρέμα, αλά ρωσικά. Ένα παραδοσιακό γλύκισμα για μια συγκινητική οικογενειακή γιορτή.

Τα μπισκότα από μελόψωμο είναι μια χριστουγεννιάτικη παράδοση στις ΗΠΑ και την Ευρώπη. Αλλά και στη Ρωσία το ψήσιμο του μελόψωμου έχει τη δική του ιστορία, που χρονολογείται από τον 17ο αιώνα. Ζαχαροπλάστες στην πόλη Τούλα, 180 χιλιόμετρα νότια της Μόσχας, ξεκίνησαν και τελειοποίησαν την τέχνη του μελόψωμου. Από τότε τα «πριάνικι», όπως ονομάζονται τα ρωσικά μελόψωμα, έχουν γίνει ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα σύμβολα της χώρας.

Σήμερα, σας προσφέρουμε μια συνταγή που συνδυάζει τη δυτική και τη ρωσική παράδοση, προσθέτοντας έτσι λίγο από το σλαβικό πνεύμα στο Χριστουγεννιάτικο

τραπέζι.

Ξεκινάμε:

1. Χτυπάμε ένα αυγό με 150 γραμμάρια ζάχαρη και ξύσμα πορτοκαλιού (εμείς χρησιμοποιήσαμε φρουκτόζη).
2. Ανακατεύουμε το βούτυρο (ελαφρύ ή πλήρες) την ξινή κρέμα με 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ, και προσθέτουμε μια πρέζα αλάτι.
3. Ανακατεύουμε το μείγμα του αυγού με την ξινή κρέμα.
4. Κοσκινίζουμε 400 γραμμάρια αλεύρι, προσθέτοντας τα μπαχαρικά της αρεσκείας μας (εμείς χρησιμοποιήσαμε κανέλα, το τζίντζερ και μοσχοκάρυδο).
5. Ρίχνουμε το αλεύρι μέσα στο μείγμα του αυγού και της ξινής κρέμας. Προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας φυτικό λάδι και ανακατεύουμε καλά τη ζύμη. Στη συνέχεια την βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
6. Ανοίγουμε την κρύα ζύμη σε πάχος ενός εκατοστού και χαράζουμε τα κομμάτια με τους κόπτες των μπισκότων.
7. Βάζουμε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190 C και τα αφήνουμε να ψηθούν για 15-20 λεπτά.
8. Όταν κρυώσουν μπορείτε να τα διακοσμήσετε με τον δικό σας τρόπο.

Καλά Χριστούγεννα!*Ο «ρωσικός φούρνος» είναι μια νέα σειρά βίντεο, για ρωσικά αρτοσκευάσματα, παραδοσιακές πίτες, κέικ, μπισκότα, σύγχρονες τάρτες, σοβιετικές κλασικές νοστιμιές και πολλά άλλα. Μείνετε συντονισμένοι!*

Συντάκτης: Αλεξέι Μόσκο, Γεβγκένια Μοσκό, RBTH

Πηγή: gr.rbth.com