

Przyprawa korzenna do piernika 27g - Kotanyi



cena: 2,82 zł

Opis słownikowy

PRODUCENT	KOTANYI
RODZAJ	Przyprawy

Opis produktu

Pierniki wywodzą się od rodzaju chleba wzbogacanego miodem, a sama nazwa piernik pochodzi od przyprawy pieprznej (jak się dawniej mówiło „piernej”).

Pieprzu dodawano bowiem do ciast, zanim modne i szerzej znane, stały się przyprawy korzenne. W dzisiejszych czasach ciasto piernikowe przygotowuje się z równych ilości mąki i cukru lub miodu.

Cukier i miód często karmelizuje się przed dodaniem do mąki, co nadaje ciastu charakterystyczny dla piernika smak.

Ale najważniejszym składnikiem są starannie dobrane przyprawy korzenne: imbir, cynamon, kardamon, goździki, gałka muskatołowa, ziele angielskie i pieprz.

Od idealnie skomponowanej mieszanki przypraw zależy to, czy piernik będzie udany.