



**Пряничная композиция
«Зайки на полянке»
Урок 2. Выпечка пряников**

Материалы мастер-класса

Работа с тестом и выпечка пряников

ВАЖНО

На один противень укладывайте пряники примерно одинаковые по размеру. Пряники, сильно отличающиеся по размеру, укладывайте на разные противни, так как маленькие по размеру пряники испекутся быстрее больших.

Полезный совет.

В качестве прессы Вы можете использовать любую доску толщиной 1-2 см размером больше, чем противень (например, ненужную полку или что-то подобное).

ВАЖНО. Не складывайте пряники друг на друга пока не остыли полностью!

Полезный совет.

Вы можете хранить Ваши пряники в плотно закрытом контейнере до 3-х месяцев. Пряники хранятся при комнатной температуре.

1. Достаньте тесто из холодильника, возьмите небольшой кусочек, хорошо разомните его в руках и раскатайте на слегка присыпанной мукой поверхности до толщины 4-5 мм.
2. Вырежьте пряники с помощью формочек или ножом при помощи бумажных выкроек, как показано на видео и переложите на противень (или лист для выпечки), застеленный антипригарным ковриком или бумагой для выпечки.
3. Пряники на противень нужно укладывать не очень плотно, так как в процессе выпекания они увеличатся в размере.
4. Выпекайте пряники 7 – 9 минут в духовке, заранее разогретой до 180-190С. Готовность можно определять так: при надавливании на пряник он под пальцем слегка продавливается и вмятины от пальца не остается. Если продавливается очень легко и остается вмятина, значит пряник еще сырой.
5. Готовые пряники достаньте из духовки, снимите вместе с ковриком (бумагой для выпечки) с противня на ровную поверхность и сразу же (пока пряник еще горячий и мягкий) накройте прессом.
6. Через 1-2 минуты уберите пресс и дайте пряникам остыть несколько минут. Затем снимите пряники с коврика (бумаги для выпечки) и переложите на ровную поверхность до полного остывания.
7. Полностью остывшие пряники можно убрать в пищевой контейнер, складывая друг на друга.

Если у Вас нет формочек для печенья, воспользуйтесь нашими выкройками.

Распечатайте эту страницу и вырежьте ножницами фигурки.

