

# Základní perníkové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- perníkové koření (badyán, skořice, anýz, hřebíček, nové koření) 13 g
- med 250 g
- cukr krupice 500 g
- marmeláda 25 g
- hladká mouka 1100 g
- voda 450 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Z celkového množství cukru odebereme 50g a ve velkém hrnci roztavíme na karamel. Vodu přivedeme téměř k varu a přilijeme k roztátému cukru. Přidáme zbylý cukr, med, marmeládu a za stálého míchání necháme přejít varem. Odstavíme a necháme zchladnout.

Do vlažného rozvaru (asi o 30 °C, bude se nám hodit kuchyňský teploměr) zapracujeme mouku a koření. Aby nebylo těsto tak "těžké", můžeme 10% pšeničné mouky nahradit moukou žitnou.

Hotové perníkové těsto necháme asi týden v chladu rozležet a pak dále používáme. Základní perníkové těsto různě dochucujeme, zapracováváme žloutek apod. Na recepty, jak s těstem pokračovat a tvořit různé varianty perníčků, se dostane v průběhu prosince.