

Perinteinen piparitaikina



Piparkakkutaikina

1,5 kg

Perusannoksesta tulee noin 8 pellillistä pipareita. Yhdelle pellille mahtuu 20-30 piparin muodosta ja koosta riippuen.

Ainekset

- 200 g huoneenlämpöistä voita
- 3 dl sokeria
- 2 dl tummaa siirappia
- 1 rkl kanelia
- 1 rkl kardemummaa
- 2 tl neilikkaa
- 2 tl pomeranssia
- 2 tl inkivääriä
- 2 munaa
- 1 l vehnä jauhoja (tai gluteenitonta jauhoseosta)
- 3 tl leivinjauhetta

Tarvikkeet

tuorekelmu
kaulin
kaulinta-alusta
piparkakkumuotit
leivinpaperi

jähdytysritilä

Ohje

- Paloittele voi kulhoon. Mittaa joukkoon sokeri.
- Mittaa siirappi ja mausteet kattilaan. Kuumenna liedellä sekoitellen, kunnes siirappi kiehahtaa.
- Kaada kuuma siirappi voin ja sokerin päälle ja sekoita tasaiseksi.
- Lisää munat joukkoon huolellisesti sekoittaen.
- Yhdistä jauhot ja leivinjauhe keskenään ja sekoita taikinaan pienissä erissä.
- Muotoile taikinasta litteä möykky ja anna kovettua jääkaapissa tuorekelmuun käärittynä usean tunnin ajan, mielellään yön yli. Taikinan voi myös pakastaa, jos kaikkea ei tule leivottua kerralla.
- Kauli taikina jauhoja apuna käyttäen levyksi ja ota muotilla kuvioita. Siirrä kuviot pellille leivinpaperin päälle.
- Paista piparit 200 asteessa paksuudesta riippuen 5-8 minuuttia.