

Медівник

Медівник – це смак дитинства.

Майже кожна господиня пекла його до Нового року, Різдва, Великодня. Його аромат заповнював усю домівку запахом спецій та медової випічки. У кулінарних записниках це був найбільш “вживаний” листочок, а в книжках – лежали закладки. Він не тільки смачний, його легко приготувати та й інгредієнти завжди є під рукою.

Мед у солодкій випічці почали використовувати не одне тисячоліття тому. Ще за часів давніх цивілізацій Риму, Єгипту, Греції було заведено пекти плоскі прісні коржі, в які додавався рідкий мед. Він змішувався з борошном, отримане тісто через декількох тижнів поступово «піднімалося» і запікали його на вогні. Пізніше у ці коржі стали додавати різні начинки – сушені та свіжі фрукти, горіхи, овочі.

Вперше у Європі медівник був спечений німецькими монахами у 12 столітті. До нас цей рецепт дійшов у дещо зміненому вигляді. Поступово кондитери стали готувати невеликі квадратні тістечка на основі чернечого рецепту. Наприклад, у Франції, майже кожна кондитерська видозмінювала рецептуру на свій смак: додавала родзинки: шоколад, горішки, курагу. І кожен кондитер небезпідставно вважав тільки свій рецепт найкращим. Ось так з’явилося безліч різноманітних рецептів медівників, медових тортів, пирогів, медяничків та коржиків.

Запропонований нами рецепт медівника ідеально підходить для коржів до медового тарту, мафінів, капкейків прикрашених збитими вершками чи кекса. Також його можна спекти як цільний пиріг, що смакуватиме зі збитими підсолодженими вершками та декількома краплями соку лимону.

-
- 250 мл молока
 - 400 г меду
 - 200 г цукру
 - 125 г маргарину чи вершкового масла

- 2 чайні ложки соди для випічки
- 1 дрібка меленої кориці
- 1 дрібка меленої гвоздики
- 1 дрібка меленого мускатного горіху
- 1 дрібка меленого коріандру
- 400 г борошна
- 5 яєць
- 2 столові ложки олії

У миску міксеру просіяти борошно.

У середній каструлі помішуючи нагріти молоко, мед, цукор та маргарин до закипання. Зняти суміш з вогню та поволі додати соду, але обережно, сода почне підніматися. Потім до гарячого молока додати спеції.

Поступово гарячу молочну суміш вливати у борошно й одразу на середній швидкості міксеру вимішувати. Вимішувати до повного охолодження.

Тим часом розбити яйця та відділити жовтки від білків. Білки збити у піну з 2 столовими ложками цукру.

Жовтки по одному додати в медове охолоджене тісто, продовжувати збивати. Додати олію.

Уже вручну лопаткою вимішати збиті білки з медовим тістом та перекласти у приготовані форми.

Випікати 40-50 хв у попередньо нагрітій духовці до 180 С.







