

Пряне печиво - Spéculoos

Пропоную Вам нову ідею смачного та незвичного для нашого смаку печива. Така ідея - є чудовою можливістю провести час в осінньо-зимовий день із дітками. І тут важливий не лише смак, а сам процес казки й зимової містерії випікання такого запашного пряного печива...

Коли за вікном сніжок чи волога сльота мені часто хочеться повернутися у дитинство, у запашну, та теплу бабусину хатинку. Поринути у магію чарів які з великою любов'ю вона готувала, щоб здивувати, зацікавити нас малят. Звісно це було щось простеньке, наше та точно смачненьке, крихкеньке і тепленьке з молочком....

Спекульос, *spéculoos* — пряні хрусткі тістечка родом з Бельгії та Нідерландів. Печиво також поширене в Німеччині та Данії, де його традиційно печуть на Різдво. У Бельгії та Нідерландах спочатку пекли печиво до Дня Святого Миколая (6 грудня).

Тісто для печива - це звичайне борошно з додаванням розпушувача, коричневого цукру, масла та спецій. Зазвичай, у суміш спецій вкладають корицю, гвоздику, мускатний горіх, кардамон та білий перець. Іноді в тісто додають мигдалеве борошно.

З тіста вирізають прямокутне печиво за допомогою дерев'яної або залізної форми, при цьому фігурки є мотивами з життя Святого Миколая: корабель, селянський двір, слон, кінь. Також є зображення млинів та інше. Готове печиво тонке і дуже хрустке.

Назва «*spekulos*» імовірно походить від латинського *speculator* - «бачить», «наглядає»: цим словом на латині можна було назвати єпископа (яким був святий Миколай). За іншою версією, слово походить від латинського *speculum*, «дзеркало», що вказує на дзеркальне відбивання рельєфу на формах для печива.

До кінця Другої світової війни печиво було досить дорогим задоволенням, через високі ціни на прянощі, що було недоступним простим людям. Зараз печиво виробляється в промислових масштабах, але також як і раніше випікається в невеликих кондитерських.

-
- 150 г вершкового масла
 - 150 г темно-коричневого цукру
 - 50 г гарячої води
 - 330 г пшеничного борошна
 - 2-3 чайні ложки суміші спецій спекулоз (кориця, гвоздика, мускатний горіх, кардамон, імбир, аніс, білий перець)

Розігріти духовку до 160 -180 С.

У посудині змішати сухі інгредієнти: просіяні борошно та спеції.

Масло кімнатної температури разом з цукром змішати у міксері за допомогою наконечника для густого тіста.

По черзі додати сухі інгредієнти й воду, поступово перемішуючи до повного з'єднання тіста у кульку. Накрити тісто харчовою плівкою й поставити у холодильник на декілька годин або й на ніч, щоб тісто наповнилося запахом спецій.

Якщо використовувати звичайні формочки для печива, то тісто розкачати до пів сантиметра на гладкій поверхні, злегка припудривши борошном. Печиво вирізати й випікати в розігрітій духовці 15-20 хвилин або до рум'яності. Час залежатиме від форми печива.

Якщо вживати традиційну форму для випікання спекульозного печива, то спочатку рекомендовано притрусити поверхню форми борошном, зайве струсити.

Відрізати шматочок охолодженого тіста і втиснути його в форму. Зайве тісто зрізати, провівши по поверхні гострим ножом. Обережно вийняти відбиток тіста з форми, підважуючи його кінчиком ножика та перекласти виріб на деко для випікання. Так продовжити з рештою тіста та випікати.

Тісто бажано увесь час зберігати у холоді, так воно краще вийматиметься з форми.

Нехай смакує і дарує Вам атмосферу свята, казки та сімейної радості.

















