Веганское имбирное печенье

OsThemes · 09.08.2023



Время готовки

100 минут

Сложность

Средне

Серверовка

8

Описание

Простой рецепт немецкого пряничного печенья Lebkuchen, адаптированный для веганов, с использованием традиционных ингредиентов немецкой выпечки. Рождество было бы неполным без имбирного печенья. А поскольку праздник - это, помимо всего прочего, еще и обмен опытом, вы непременно захотите поделиться этим веганским печеньем со всеми. Пекарский аммиак (Hirschhornsalz) и поташ (Pottasche) - традиционные немецкие разрыхлители, которые часто используются вместе в рождественских рецептах. В качестве альтернативы можно использовать 12 г пекарского порошка (просто просейте его в муку без воды).

Ингредиенты

- Золотой сироп — 400 г.
- Ржаная мука — 200 г.
- Мука — 300 г.
- Соль — 0
- 125 ч. л.
- Пряничная приправа — 12 г.
- Маргарин (температура сливок) — 40 г.
- Яблочное пюре — 40 г.
- Калий — 8 г.
- Пекарский аммиак — 8 г.
- Мука (для подсыпки) (по вкусу)

Способ приготовления

1. Подготовьте все ингредиенты. Соль и пряничные специи в большой миске. В другой большой миске смешайте маргарин комнатной температуры.
2. Золотой сироп и яблочное пюре до получения однородной массы.
3. Ингредиенты для этого этапа: 8 г поташа 8 г пекарского аммиака. Растворите поташ и пекарский аммиак в 1 ст. ложке воды. Медленно добавьте мучную смесь в миску с маргариновой смесью затем растворенный поташ и нашатырный спирт перемешивая деревянной ложкой до образования липкого теста. (Если тесто слишком липкое добавьте еще немного муки). Плотно заверните тесто в полиэтиленовую пленку и дайте ему отдохнуть в холодильнике не менее часа.
4. Для этого шага вам понадобятся: мука (для подсыпки). Когда тесто охладится разогрейте духовку до 175°C/350ºF. Посыпьте рабочую поверхность мукой. Раскатайте тесто скалкой слегка посыпанной мукой до толщины 06 см/1/4 дюйма. Обмакните резак для печенья в муку и вырежьте печенье. Затем аккуратно выложите их на лист для выпечки выстеленный пергаментной бумагой (оставляйте между печеньями расстояние в 3 см).
5. Раскатайте оставшееся тесто еще раз чтобы вырезать еще печенье.
6. Выпекайте пряничное печенье в течение примерно 8-10 мин. Затем дайте им остыть на решетке в течение примерно 5 мин. Чтобы они стали более твердыми. Затем дайте им полностью остыть. Украсьте по своему усмотрению.