

## **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **Тесто:**

Мука пшеничная – 500 г  
Сахар – 150 г  
Мед – 250 г  
Сливочное масло – 50 г  
Вода – 75 г  
Разрыхлитель – 2 ч.л. без горки

### **Сухие духи (используется 1,5 г смеси):**

Корица молотая – 60 г  
Гвоздика молотая – 12 г  
Перец душистый молотый – 12 г  
Перец черный молотый – 4 г  
Бадьян молотый – 4 г  
Имбирь молотый – 8 г

### **Дополнительно:**

Мука пшеничная (для подпыла)- 30 г

### **Глазурь:**

Сахар – 40 г  
Вода – 15 г

## **ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Коврижка – это разновидность пряника, чаще всего медового. Готовится она на основе заварного теста. Выпечка долго не черствеет. По ГОСТу в состав теста добавлялись «сухие духи №72». Поверхность коврижки, как и большинства пряников, глазируется сахарным сиропом.

Истоки появления этой выпечки исходят из 9 века. Примерно в это время на Руси стали печь «медовый хлеб». Именно такое название имела медовая коврижка ранее. Тесто для нее готовилось на основе ржаной муки, большого количества меда и сока разных ягод. Лишь спустя несколько веков в тесто стали добавлять «заморские» пряности. «Медовый хлеб» обязательно присутствовал на свадебном столе, весил он около 16 кг. А раздавалось это лакомство у коврижного стола.

Предлагаю приготовить ароматную выпечку, которая в течение стольких веков является любимым лакомством взрослых и детей.



Для приготовления медовой коврижки по ГОСТу беру продукты по списку.



Сначала готовлю тесто. Отмеряю в кастрюлю сахар.



В кастрюлю наливаю воду (60 г) и нагреваю на плите до растворения сахара при помешивании (температура должна быть около 80 градусов). Затем добавляю сливочное масло, перемешиваю.



Снимаю кастрюлю с плиты, добавляю 200 г просеянной муки.



С помощью ложки замешиваю тесто. Оставляю тесто для остывания.



В другую миску просеиваю оставшуюся муку с разрыхлителем, добавляю специи, перемешиваю.



В третьей миске соединяю мед и воду (15 г), перемешиваю. Если мед густой, чуть нагреваю его.



В кастрюлю к остывшему заварному тесту добавляю муку со специями, мед с водой.



Замешиваю мягкое однородное тесто, используя муку для подпыла.



Раскатываю тесто толщиной около 1-1,5 см. Так как мой противень маленький по размеру, я делю тесто на 2 части.



Выравниваю края и выкладываю раскатанное тесто на противень, с помощью деревянной палочки или вилки делаю проколы до самого дна, чуть смазываю верх холодной водой.



Выпекаю коврижку в разогретой до 200 градусов духовке около 30 минут. Даю выпечке немного остыть.



Готовлю сироп на плите из сахара и воды, постоянно помешиваю.



Горячий сироп выливаю на коврижку, с помощью кулинарной кисти распределяю его по всей поверхности выпечки. Сироп застывает, и получается белая глазурь.



Нарезаю коврижку острым ножом на кусочки.



Медовая коврижка по ГОСТу готова!



Приятного Вам чаепития!



