



Ingrid Vang-Nyman könyvillusztrációja

PEPPARKAKOR, HARISNYÁS PIPPI KEDVENC GYÖMBÉRES SÜTIJE

A *pepparkakor*, a svédek gyömbéres süteménye a mézeskalács kistestvére, ami Svédországban Harisnyás Pippi hazájában nagyon népszerű.

Aki ismeri Harisnyás Pippi történeteit, akár ott is találkozhatott a süteménnyel: Pippi 500 darabot készít belőle, így csak a padlón tudja kinyújtani a tésztát. A legtöbb mézeskalácshoz hasonlóan ez is egy nagyon intenzív ízű, fűszeres kekszféle, méz helyett azonban melaszt használnak hozzá, a tésztát pedig vékonyabbra nyújtják, és alacsonyabb hőfokon, hosszabb ideig sütik, hogy igazán ropogós legyen. A keksz eredetileg a borsnak köszönhette fűszerességét – innen a neve is –, és gyógyító hatást tulajdonítottak neki. Nos, az alaprecept ennyire nem bevállalós, és csak a szokásos mézeskalácsos fűszerekkel operál, de nem fog csalódást okozni.



Hozzávalók / 12 adag

45 dkg finomliszt
1 ek szóda bikarbóna
0.5 kávéskanál só
0.5 teáskanál bors
17 dkg vaj
10 cm friss gyömbér
1 tk fahéj
1 teáskanál zöld

kardamom
1 kávéskanál szegfűszeg
csillagánizs ízlés szerint
15 dkg barna cukor
65 ml melasz (rizs- vagy kukoricasziruppal helyettesíthető)
1 db tojás
1 db tojássárgája

Sütési hőfok: 125°C

Sütési mód: alul-felül sütés

Elkészítés

Egy nagy tálban összekeverjük a lisztet a szóda bikarbónával, a sóval és a borssal. A vajat lassú tűzön addig melegítjük, amíg épp, hogy elkezd barnulni, ekkor gyorsan levesszük a tűzről, nehogy leégjen. Gyakorlatilag barna vajat kell, hogy készítsünk.

Hozzákeverjük a tetemes mennyiségű frissen reszelt gyömbért és a fűszereket, majd a barna cukrot és a melaszt (vagy az azt helyettesítő szirupot) is. Visszatesszük a tűzre, és lassú tűzön, folyamatosan kevergetve addig főzzük, amíg elolvad a cukor.

Lehúzzuk a tűzről, és hagyjuk kicsit kihűlni. Ekkor beleöntjük a tojást és a tojássárgáját, és gyorsan elkeverjük, vigyázva, hogy ne csapódjon ki a fehérje.

A fűszeres cukros szirupot a liszthez öntjük, és egy spatulával lágy tésztává keverjük.

Frissen tartó fóliába becsomagoljuk, és másfél órára hűtőbe tesszük.

A tésztát több adagban kinyújtjuk és kiszaggatjuk. A még nem használt tésztát tartjuk közben hűtőben, hogy ne olvadjon fel benne a vaj. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük a kiszaggatott formákat - hagyjunk minimum 1-1,5 cm helyet köztük, mert picit dagadni fognak. (Ezt a mennyiséget több adagban lehet csak kisütni.)

125°C-ra előmelegített sütőben 30 percet sütjük, félidőben megcserélve az alsó és a felső tepsit. Amikor kész, rakjuk vízszintes felületre, és hagyjuk teljesen kihűlni őket, mert csak hidegen lesznek igazán ropogósak.

Díszíthetjük kedvünk szerint, vagy natúran is fogyaszthatjuk őket.