

Speculaas piškoti

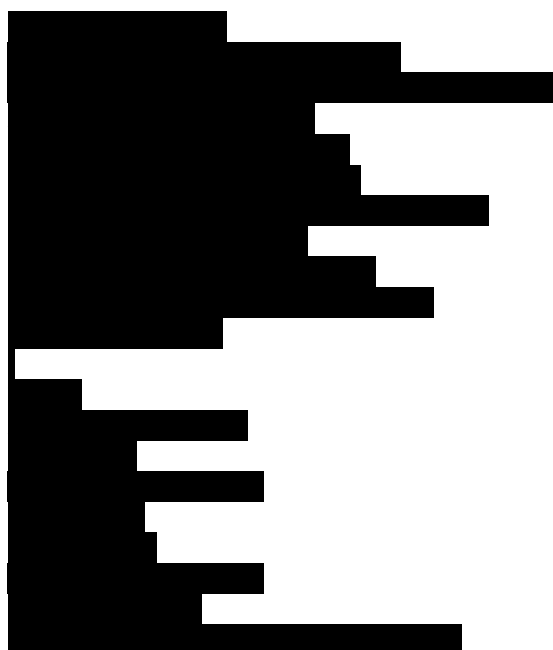
Pod imenom speculaas se skrivajo okusni, hrustljavi in precej aromatični piškoti.

O izvoru teh piškotov kroži več teorij. Ena izmed njih pravi, da speculaas izhaja iz latinske besede Speculum, kar pomeni zrcalo in se nanaša na pripravo, kjer testo oblikujemo v reliefno oblikovan lesen model različnih vzorcev oziroma dobimo zrcalno sliko.

Druga teorija pravi, da izhaja iz latinske besede speculator, "tisti, ki vse vidi" in bi se lahko nanašala na Svetega Miklavža ali škofa.

Zgodba se razlaga različno, odvisno od vrstnega reda postavitve motivov oziroma podob. Prav tako lahko današnjemu času primerno vidimo sodobne belgijske, nizozemske in nemške motive kot so ladje, kmečke hiše, mlin na veter in motivi iz narave.

Če želite sami ustvarjati okusne piškote čudovitih motivov, najdete lesene, ročno izdelane in izrezljane modele za speculaas piškote v spletni trgovini www.vsezapeko.si.



Vse sestavine dobro pregnetemo v voljno testo. Testo damo v hladilnik za vsaj 3 ure, da se razvijejo arome mešanice začimb. Pomokamo model in vtisnemo testo ter z ostrim nožem odstranimo višek testa. Z rahlim tleskom ob delovno površino piškoti padejo iz modela.

Pečico ogrejemo na 175°C, pečemo 15 do 20 minut (odvisno od pečice) in pazimo, da piškoti ne porjavijo preveč.

Pri sami pripravi vam svetujem, da namesto 2, dodate 3 žlice mleka, namesto rjavega sladkorja pa uporabite sladkor v prahu. Za pripravo je najboljša ostra moka, tip (vsaj) 500.

Prijetno peko vam želimo!

Prodaja:

VSE ZA PEKO, Boštjan Pušenjak, S.p. Sedež: Kidričeva ulica 4, 9240 Ljutomer
Informacije na: +386 (0) 40 508 702 ali info@vsezapeko.si