

check lista

robienia domku- krok po kroku



-
- zakupy produktów spożywczych **przygotowanie**
 - przygotowanie ekwipunku i dokupienie brakujących rzeczy
 - rozprostowanie papieru do pieczenia dzień wcześniej
 - zrobienie lub wydrukowanie szablonu
 - zrobienie ciasta **ciasto**
 - schłodzenie ciasta (min. 1 h, ale można też 24 h)
 - wałkowanie i przełożenie ciasta na papier
 - odrysowanie kształtów ścian
 - poprawianie krawędzi nożem
 - zawijanie ciasta folią i chowanie do lodówki pomiędzy wycinaniem ścian
 - wycięcie dachówek (jeśli planujesz) **pieczenie**
 - pieczenie (8-12 min, 170°)
 - zaznaczanie na bieżąco, które ściany są już upieczone
 - stygnięcie ścian (30min) **obróbka ścian**
 - równanie boków i ścian tarką (koniecznie tego samego dnia, gdy wciąż są twarde!)
 - sprawdzanie punktów styku
 - piłowanie kąta 45°
 - oczyszczanie ścian z okruszków pędzelkiem **lukier**
 - robienie lukru (dwie konsystencje)
 - odłożenie rzadszego lukru do dekoracji do rękawa-
na potem
 - przygotowanie podstawki **sklejanie**
 - delikatne zwilżenie krawędzi ścian wodą
 - sklejanie frontu i bocznej ściany, sprawdzanie kartecką kąta 90°
 - podparcie ścian szklankami
 - ściąganie nadmiaru lukru od zewnątrz

- dodawanie większej ilości lukru od środka i "smarowanie" nożem
- odczekanie aż pierwsze łączenie wyschnie
- delikatne zwilżenie krawędzi ścian wodą
- doklejenie drugiej bocznej ściany
- ściąganie nadmiaru lukru od zewnątrz
- dodawanie większej ilości lukru od środka i "smarowanie" nożem
- delikatne zwilżenie krawędzi ścian wodą
- doklejenie tyłu
- ściąganie nadmiaru lukru od zewnątrz
- dodawanie większej ilości lukru od środka i "smarowanie" nożem
- odczekanie (30min), aż łączenia wyschną
- delikatne zwilżenie krawędzi ścian wodą **dach**
- doklejenie 1 ściany dachu
- dołożenie lukru od środka i "rozsmarowanie"
- zebranie nadmiaru lukru z zewnątrz
- delikatne zwilżenie krawędzi ścian wodą
- zrobienie obramówki z lukru pod ostatnią ścianę
- doklejenie 2 ściany dachu
- podparcie szklankami, aby dach się nie zsuwał
- odczekanie 15min, aż dach będzie stabilny **dekorowanie**
- zastosowanie techniki "okruszkowy Photoshop"
- naklejanie dachówek (jeśli planujesz)
- dekorowanie lukrem
- oprószenie cukrem pudrem (przez sitko)
- oczyszczenie podstawki z lukru i cukru pudru
- doklejenie domku do podstawki w 4 rogach **pakowanie**
- zdjęcia domku
- pakowanie domku- celofan i wstążka
- podziwianie swojej twórczej pracy





lista składników

ciasto

- 400 g mąki pszennej (typ 450-550)
- 150 g cukru pudru (przesianego przez síttko)
- 15 g przyprawy do piernika (2 łyżki)
- 1 łyżeczka kakao (prawdziwe, nie dla dzieci)
- szczypta soli
- 1 płaska łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 200 g masła (zimnego)

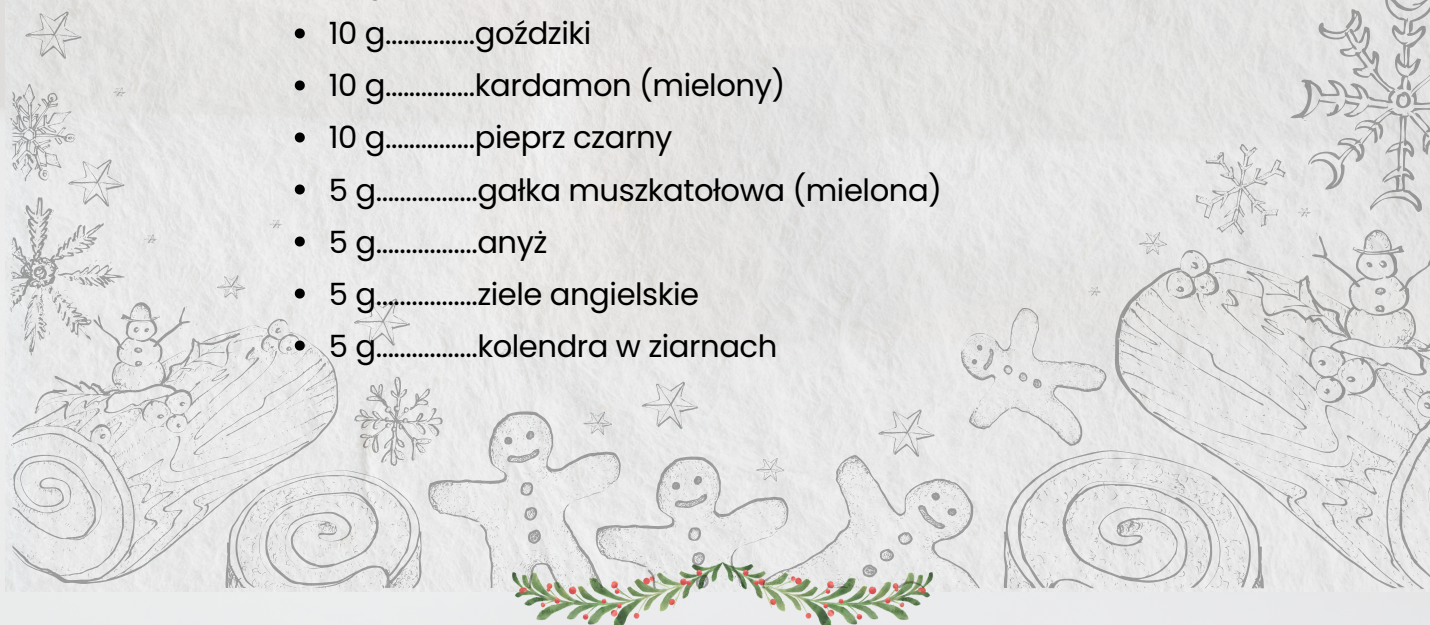
- 2 jajka
- 1 łyżeczka miodu

lukier

- 1 białko jajka
- szczypta soli
- 2 szklanki cukru pudru (niecałe)
- szczypta kwasku cytrynowego

przyprawa

- 28 g.....cynamon (mielony)
- 15 g.....imbir
- 10 g.....goździki
- 10 g.....kardamon (mielony)
- 10 g.....pieprz czarny
- 5 g.....gałka muskatołowa (mielona)
- 5 g.....anyż
- 5 g.....ziele angielskie
- 5 g.....kolendra w ziarnach





upieczone ściany

