

Špalda placky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

718 kalorií , **0 g** cukrů , **4 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/spalda-placky>

Příprava

Špaldovou mouku a sůl rozmícháme ve 150 ml vody ve vláčné těsto. Necháme 20 minut odležet (pokud není čas, tak se toho tolik nestane, když odležení vynecháme). Vždy vezmeme kus těsta, lehce pomoučíme, uděláme z něj kuličku, ze které vytvoříme placku o tloušťce asi 3mm, a to buď pomocí válečku anebo ručně. Placky dáme na pečící papír a dáme do vyhřáté trouby péci (nejlépe horkovzdušná trouba, 180 stupňů). Po 10 minutách placky otočíme a necháme 8 minut dopéci.

Ingredience

- špetka soli
- 200 g špaldové mouky
- 150 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Vegetarián, Příloha, Pečivo a produkty domácí pekárny

Tip k receptu

Použijeme jako přílohu nebo je třeba můžeme potřít česnekem a máslem:)

