

Základní těsto do domácí pekárny

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 8

3046 kalorií , **6 g** cukrů , **109 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/zakladni-testo-do-domaci-pekarny>

Příprava

Suroviny vložíme do pekárny podle uvedeného rozpisu. Když dáváme slané náplně, zapékáme klobásy, nebo děláme těsto na pizzu, dáme do těsta místo 3 lžiček cukru jen jednu. Nastavení pekárny: Program Těsto Těsto lze použít na cokoliv, co se dělá z kynutého těsta: koláče, pizza, záviny, plněné rohlíčky a podobně.

Ingredience

- 300 ml vlažného mléka
- 0,5 lžičky soli
- 100 ml oleje
- 3 lžičky cukru krystal
- 300 g polohrubé mouky
- 300 g hladké mouky
- 0,5 kostky droždí nebo 1,5 lžičky sušeného droždí

Kategorie

Pečivo a produkty domácí pekárny