

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto francuskie podstawowe

ilość porcji **0** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|-----|---------------|--------------|
| 40 | dkg | mąka pszenna | 40 dkg mąki |
| 1 | szt | jajko | 1 jajko |
| 40 | dkg | masło | 40 dkg masła |
| | | ocet | |
| 20 | ml | wódki czystej | |

Przepis Zagnieść pulchne ciasto podstawowe z mąki, octu, wódki i letniej wody. Stolnicę oprószyć mąką, położyć na niej masło.

Podsypać masło odrobiną mąki i spłaszczyć wałkiem tak, aby otrzymać kwadrat o grubości 1.5 cm.

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto podstawowe na okrągły i dość cienki placek (uwaga: ciasto łatwo się rozrywa).

Na placku ułożyć masło. Przykryć je wystającymi brzegami ciasta, formując kopertę.

Rozwałkować przygotowaną kopertę tak, aby ułożone w środku masło dokładnie połączyło się z ciastem podstawowym.

Wałkować tylko w jedną stronę!!! Złożyć ciasto na czworo i włożyć na 10 - 15 min. do lodówki (na dolną półkę).

Ciasto rozwałkować ponownie, poskładać i włożyć do lodówki. Czynność tę powtórzyć 4 razy.

Ciasto jest gotowe - możemy je zamrozić lub od razu użyć w wielu [przepisach z wykorzystaniem ciasta francuskiego. kliknij tu aby je zobaczyć.](#) Składniki

40 dkg mąki, 1 jajko, 40 dkg masła, łyżka octu, 20 ml czystej wódki, 1 - 2 łyżki letniej wody.