

Ciasto podstawowe na quiche – tartę na słono

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać mąkę, dodać masło, wodę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 2- Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5cm, za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy.

Krok 3 - Ciasto chłodzić w lodówce przynajmniej 0,5 godziny.

Krok 4 - Przed pieczeniem nakłuć ciasto na widelcem w kilku miejscach.

Krok 5 - Upiec ciasto w temp 180°C przez ok. 20-25 minut.

Wskazówki :

Mocne schłodzenie ciasta przed pieczeniem zapobiega „opadaniu” boków ciasta przy wypieku