

Vizovické těsto

- Používá se na výrobu vánočních ozdob a je NEJEDLÉ

Recept

- 300 g hladké mouky
- 6 lžic vody
- 3 lžíce octa
- 1 vejce

Postup

- Mouku prosejeme, přidáme vodu a ocet.
- Suroviny důkladně zpracujeme v nelepivé, vláčné těsto.
- Bude se nejdříve drolit a postupným hnětením na tvrdém podkladu se krásně vypracuje.
- Je to pracné, trvá to skoro 1 hodinu, ale hladké těsto je základem k úspěchu.
- Necháme ho odležet, nejlépe do druhého dne.
- Dle vlastní fantazie, za pomoci nůžek, nože, štětců tvarujeme různé ozdoby.



Sušení

- Vizovické těsto se suší – NEPEČE
- Teplotu v troubě nejprve nastavím na 50 °C a po několika hodinách ji postupně zvýšíme na 100 °C. Když pečivo získá zlatavou barvu, vyndáme je z trouby a necháme je na plechu vychladnout.
- Potom je potřeme rozšlehaným vajíčkem.
- Pokud, ale chceme těsto tmavší, můžeme výrobky potřít ještě předtím, než je dáme sušit do trouby.

Proti molům

- Aby potravinoví moli moje výrobky později nezničili, necháme pečivo několik hodin v uzavřeném igelitovém sáčku, do kterého stříkneme prostředek proti hmyzu Biolit. Větší ozdoby nebo figurky Biolitem přímo lehce postříkneme.

Vizovické těsto

- Používá se na výrobu vánočních ozdob a je NEJEDLÉ

Recept

- 300 g hladké mouky
- 6 lžic vody
- 3 lžíce octa
- 1 vejce

Postup

- Mouku prosejeme, přidáme vodu a ocet.
- Suroviny důkladně zpracujeme v nelepivé, vláčné těsto.
- Bude se nejdříve drolit a postupným hnětením na tvrdém podkladu se krásně vypracuje.
- Je to pracné, trvá to skoro 1 hodinu, ale hladké těsto je základem k úspěchu.
- Necháme ho odležet, nejlépe do druhého dne.
- Dle vlastní fantazie, za pomoci nůžek, nože, štětců tvarujeme různé ozdoby.



Sušení

- Vizovické těsto se suší – NEPEČE
- Teplotu v troubě nejprve nastavím na 50 °C a po několika hodinách ji postupně zvýšíme na 100 °C. Když pečivo získá zlatavou barvu, vyndáme je z trouby a necháme je na plechu vychladnout.
- Potom je potřeme rozšlehaným vajíčkem.
- Pokud, ale chceme těsto tmavší, můžeme výrobky potřít ještě předtím, než je dáme sušit do trouby.

Proti molům

- Aby potravinoví moli moje výrobky později nezničili, necháme pečivo několik hodin v uzavřeném igelitovém sáčku, do kterého stříkneme prostředek proti hmyzu Biolit. Větší ozdoby nebo figurky Biolitem přímo lehce postříkneme.