

Piškotové těsto



Ingredience **pro 8 osob**

Těsto

100 gr	Polohrubá mouka výběrová
25 gr	Bramborový škrob jemný
125 gr	Cukr krupice
150 gr	Bílky
100 gr	Žloutky

Na vymazání plechu

10 gr	Máslo
--------------	-------



Příprava:

20
min

Vaření:

6
min

Odpočinek:

1
hod

Cena



10 gr másla

Zapneme si statickou troubu na 240 °C. Máslo dáme na minutu do mikrovlnky a poté jím vymažeme kraje plechu...



Plech vyložíme pečicím papírem...



125 gr krupicového cukru 150 gr bílků (cirka 4 vejce M vážící každé 70 gr)

Oddělíme opatrně bílky a žloutky. Bílky vložíme do větší mísy, přidáme cukr a ušleháme do tuhého sněhu...



100 gr žloutků (cirka 5,5 vejce M)

Žloutky vidličkou rozkvedláme a pramínkem je přišleháme ke sněhu...



100 gr polohrubé mouky 25 gr bramborového škrobu

Vystříhneme si kus pečicího papíru velký jako plech. Přesejeme na něj mouku a bramborový škrob.
Přesíváme z velké výšky, aby mouka nabrala vzduch...



Uchopíme pečicí papír a z výšky necháme padat mouku do těsta. Stěrkou, pohybem zespodu nahoru, mouku jemně vmícháme k vajíčkám. Těsto mícháme krátce, dobu nezbytně nutnou ke vmíchání mouky. Cílem je, aby si těsto udrželo a nabralo co možno nejvíce vzduchu...



Hotové těsto vylijeme na plech a opatrně ho zarovnáme. Pečeme v dobře přehřáté statické troubě na 240 °C po dobu 4-5 minut. Troubu během pečení neotvíráme, aby z těsta neunikla precizní vlhkost. Těsto kontrolujeme a dbáme na zkušenost s vlastní troubou. Hotové těsto získá nazlátlé zabarvení a boky se začnou odlepovat od kraje plechu. Pomocí dřevěné špejle anebo párátku můžeme zkusit, zdali je těsto upečené. Špejle musí zůstat suchá. Těsta se můžeme také dotknout, dobře upečené těsto se nelepí...



Pokud budeme z těsta připravovat roládu, postupujeme následujícím způsobem, aby těsto zůstalo elastické a kompaktní při rolování: Horké těsto přemístíme ihned, i s pečicím papírem, na pracovní desku. Překryjeme listem pečicího papíru...



Papír překryjeme navlhčenou utěrkou...



Těsto srolujeme i s mokrou utěrkou a necháme 10 sekund navlhnout...



Těsto rozvineme, odstraníme utěrku a pečicí papíry a necháme na mřížce vychladnout...



Nyní je naše piškotové těsto připraveno.