

Ozdoby ze slaného těsta



Potřeby a pomůcky

hladká mouka
sůl
voda
mísa
hrnek
trouba
pečicí papír
plech
vykrajována
razítka
ozdobná stuha
silnější špejle
val na válení či jiná rovná plocha
váleček (případně skleněná lahev)



Časová náročnost: 120–180 minut

Postup

příprava slaného těsta: V míse smícháme dva hrnky hladké mouky, hrnek soli a asi tři čtvrti hrnku vody. Důkladně promísíme, ideálně rukou, až se všechny ingredience spojí. Pokud těsto lepí, přidáme trochu mouky. Pokud se drolí, přidáme malinko vody.

Připravené těsto vyválíme na rovné ploše, kterou předem vysypeme moukou, aby se těsto nelepilo, do asi 0,3 mm silné placky. Do ní vyřezáváme vykrajovátky tvary, obtiskujeme razítka (i namočenými v barvě) textury. Do vykrojených tvarů uděláme špejlí také díрку pro provázek. Tvary klademe vedle sebe na pečicí papír umístěný na plechu a cca 20–30 minut pečeme v troubě na cca 150 stupňů. Těsto je po upečení velmi tvrdé. V žádném případě není určeno ke konzumaci. Do upečených ozdob navlékneme dírkou stuhu pro zavěšení.

Tip

Alternativně lze nechat těsto zcela vyschnout pouze na vzduchu, či péci na nižší teplotu přes noc. Důležité je, aby se z těsta vysušila či vypekla vlhkost. Aby hodně bylo lesklé, je možno těsto namazat před pečením žloutkem. Je možno je i obarvit potravinářským barvivem.