

Használati útmutató

Rácsos pite

1. 500 g linzer tésztát osszon ketté 4:1 arányban. 400g tésztából készítsen 30 cm-től kicsit nagyobb lapot. A lapot görgesse fel a nyújtófára és helyezze a süti kiszűrő rács fölé, amelyet tegyen szilikon, vagy csúszásmentes alátétre.
2. A tésztát terítse szét a rácson. A nyújtófával minden irányban haladjon végig a tésztán - így vágja ki a rácsokat. A betétet a rácccsal együtt vegye ki a formából és tegye félre.
3. A levágott részeket gyúrja össze a maradék 100 g tésztával, és nyújtsa ki belőle 30 cm átmérőjű lapot.
4. Helyezze a lapot 28 – 30 cm átmérőjű sütőformába, villával szurkálja meg, és vékonyan kenje meg dzsemmel.
5. A kivágott térszarácsot tegye a dzsemmel megkent lapra.
6. A térszarács szélét kösse össze a dzsemmel megkent lap szélével. A rácsoos pité 180°C fokos sütőben süsse 20-25 percig, amíg a tészta nem lesz rózsaszín.

A rácsoos pitéhez ajánlott formák

623114 DELÍCIA hullámos szélű forma □ 28 cm

623115 DELÍCIA hullámos szélű forma levetető aljjal □ 28 cm

622060 GUSTO kör alakú hullámos forma □ 29 cm