Kruche placki i tarty

Placki i tarty z owocowym nadzieniem robi się prawie tak samo. Główna różnica między nimi polega na tym, że tarty są niższe niż placki.

Kruche ciasto

Klasyczne ciasto na placek wyrabia się z dodatkiem masła, margaryny lub smalcu. Wszystkie składniki na ciasto należy starannie odmierzyć, a mąkę dobrze wymieszać z solą przed dodaniem tłuszczu i wody. Woda powinna być lodowata. Zanim wleje się ją do ciasta, można wrzucić do niej trochę lodu i poczekać, aż się rozpuści. Ciasto będzie kruche, jeśli po dodaniu wody do mąki wymieszanej z tłuszczem tylko lekko je wyrobimy. Dłuższe wyrabianie uwalnia gluten z mąki, przez co ciasto staje się twarde. Blat, na którym wyrabiamy ciasto, należy lekko posypać mąką, aby się do niego nie kleiło. Mąki nie może być zbyt dużo; im mniej jej dodamy podczas wałkowania, tym lżejsze i bardziej kruche będzie ciasto. Wyrobione ciasto należy owinąć folią spożywczą i włożyć przynajmniej na 30 minut do lodówki, dzięki czemu łatwiej je potem będzie rozwałkować.
Placki i tarty należy piec w foremkach z matowego aluminium lub szkła, wówczas ciasto będzie chrupiące i złociste. Spody i wierzchy pieczone w lśniących formach mogą mieć miękką i papkowatą konsystencję. Ze względu na dużą zawartość tłuszczu w cieście nie powinno się dodatkowo natłuszczać form, chyba że przepis przewiduje inaczej. Nie należy nakłuwać spodu ciasta, jeśli ma być pieczony razem z nadzieniem. Ciasto najlepiej piec w piekarniku w połowie wysokości komory. Piekarnik należy zacząć nagrzewać na 10–15 minut przed pieczeniem.

Czym posmarować kruchy placek

Wierzch placka warto posmarować płynem przed wstawieniem ciasta do piekarnika, aby był błyszczący.

• Będzie lśniący i lekko przyrumieniony, jeśli użyjemy białka roztrzepanego z 1 łyżeczką wody.
• Będzie lśniący i złocisty, jeśli użyjemy żółtka roztrzepanego z 1 łyżeczką wody.
• Będzie lekko lśniący, jeśli użyjemy śmietanki do kawy lub śmietany kremówki.
• Będzie chrupiący i przyrumieniony, jeśli użyjemy wody.
• Będzie lekko połyskiwał, jeśli użyjemy jednego z powyższych płynów, a następnie oprószymy placek zwykłym cukrem lub cukrem pudrem. Wierzch będzie jeszcze bardziej lśniący, jeśli lekko posmarujemy upieczony, ciepły placek 1 łyżką podgrzanego jasnego syropu kukurydzianego.

Mrożenie ciasta na placek

Placek jest bardzo dobrym prezentem, gdy idzie się do kogoś w odwiedziny. Przygotowanie ciasta nie sprawi problemu, jeśli przygotujemy wcześniej większą porcję, na kilka spodów, a potem je zamrozimy. Ciasta o wadze 250 g wystarczy na placek o średnicy 25 cm. Ciasta o wadze 200 g wystarczy na placek o średnicy 23 cm. Na wierzch placka wystarczy kula o wadze 150 g.

Fot. Shutterstock