Klasyczne kruche ciasto na placek

Klasyczne ciasto na placek wyrabia się z dodatkiem masła, margaryny lub smalcu. W tym przepisie wybraliśmy masło.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

LICZBA PORCJI:

porcja na placek o średnicy 23 lub 25 cm

SKŁADNIKI:

SKŁADNIKI NA PLACEK JEDNOWARSTWOWY
150 g mąki
1/2 łyżeczki soli
75 g masła
4–5 łyżek zimnej wody

SKŁADNIKI NA PLACEK DWUWARSTWOWY
250 g mąki
3/4 łyżeczki soli
150 g masła
6–7 łyżek zimnej wody

PRZYGOTOWANIE:

1) Przesiać mąkę i sól do miski. Dodać masło, posiekać je, aż powstaną okruszki. Stopniowo wlewać wodę. Mieszać ciasto widelcem, aż zlepi się w kulę. Przykryć i wstawić na 30 minut do lodówki.

2) Na placek jednowarstwowy: rozwałkować ciasto na blacie oprószonym mąką na krążek pasujący
do formy o średnicy 25 lub 23 cm. Nałożyć ciasto na formę. Przyciąć dookoła, żeby wystawało 1 cm poza krawędź. Wylepić brzegi formy. Nałożyć nadzienie lub upiec sam spód.

3) Na placek dwuwarstwowy: podzielić ciasto na dwie części (jedna powinna być nieco większa) i uformować z nich kule. Rozwałkować większą kulę na blacie oprószonym mąką na krążek pasujący do formy o średnicy 23 lub 25 cm. Nałożyć ciasto na formę. Przyciąć równo z krawędzią. Nałożyć nadzienie. Rozwałkować drugą część ciasta. Ułożyć na nadzieniu. Zlepić krawędzie spodu i wierzchu ciasta. Zrobić nacięcia na wierzchu.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1/8 placka jednowarstwowego zawiera: 144 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 0 mg cholesterolu, 148 mg sodu, 15 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock