

Základní těsto na ravioli II.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 400 g
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto je snadné. V poměru 100 g mouky na jedno vajíčko. Do elektrického hnětače vložte všechny suroviny a vypracujte těsto. Můžete jej uhníst i ručně: na pracovní desku udělejte hromádku mouky, do ní vyklepněte vajíčko a pečlivě zapracovávejte asi 10 minut, aby vzniklo hladké, nelepivé a pružné těsto. Mělo by mít takovou konzistenci, že když do něj dloubnete prstem, důlek se pomaličku vyrovná zpět.