

Nudlové těsto v domácí pekárně

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 550 g
- Vejce 5 ks
- Voda 50 ml
- Sůl 1 lžička
- Mouka na podsypání při vyvalování 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekárny nalijeme vodu a vejce, přidáme mouku a sůl. Zapneme program 7 - Nudlové těsto. Tento program pouze 14 minut hněte. Po skončení programu těsto vyjmeme z pekárny a necháme cca 10 minut přikryté odpočinout. Z těsta vyvalujeme co nejtenší pláty, necháme oschnout a nakrájíme tvary podle potřeby.