

# Temperatury i czasy pieczenia ciast

Dodany przez patryshia

**CIASTO | TEMPERATURA | CZAS |**  
**| | PIECZENIA | PIECZENIA |**  
**| | [st.] | [min] |**

**| KRUCHE | 180-200 | 20-30 |**  
**| PÓŁKRUCHE | 180-220 | 20-30 |**  
**| PIASKOWE | 160-200 | 30-45 |**  
**| FRANCUSKIE | 250 | 15-30 |**  
**| PÓŁFRANCUSKIE | 250 | 15-30 |**  
**| BISZKOPTOWE | 160-180 | 15-30 |**  
**| PIERNIK | 150-160 | 45-60 |**  
**| DROŻDŻOWE | 160-180 | 15-50 |**

**Zamiana st.F na st.C.**

**$F[\text{st.}] - 32 * 5 : 9 = C[\text{st.}]$**

