

# Pieczenie ciast

Dodany przez ds

## Jak długo i w ilu stopniach pieczemy poszczególne rodzaje ciast

Ciasto:

BISZKOPTOWE: temp. 170-180 \*\*\* 20-30 min.

PIERNIK: temp. 150-160 \*\*\* 45-60min.

KRUCHE: temp. 170-200 \*\*\* 20-30min.

PÓŁKRUCHE: temp. 180-220 \*\*\* 20-30min.

FRANCUSKIE: temp. 220-250 \*\*\* 15-30min.

PIASKOWE: temp. 160-180 \*\*\* 30-45min.

DROŻDŻOWE: temp. 170-180 \*\*\* 20-50min.

