

# CIASTO DOMOWE

Mieszanka ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku jogurtowo-waniliowym do produkcji ciast domowych, ciast z owocami, babek piaskowych, babek marmurkowych, keksów, muffinek, blatów, spodów, tacek i wielu innych wyrobów.

## Ciasto 1

<b>CIASTO DOMOWE</b>	1000 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	300 g

## Babka piaskowa 1

<b>CIASTO DOMOWE</b>	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	150 g

## Ciasto 2

<b>CIASTO DOMOWE</b>	1000 g
Jaja	350 g
Olej	300 g
Woda	150 g

## Babka piaskowa 2

<b>CIASTO DOMOWE</b>	1000 g
Jaja	400 g
Olej	400 g
Woda	150-200 g

## Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy razem mieszadłem płaskim

czas mieszania: ciasto- od 0,5 do 2 minut na średnim biegu

babka- od 2 do 5 minut na średnim lub szybkim biegu

temp. pieczenia: ciasto- 180°C, babka- 170°C- przy zamkniętym cugu

czas pieczenia: od 20 do 50 minut w zależności od formy i naważki.

Podłużne babki nacinamy skrobką umaczaną w oleju tuż przed włożeniem do pieca.