

Maces – recept



Suroviny

- hladká mouka
- sůl
- voda (studená)

Postup

Smícháme suroviny. Vody jen tolik, abychom neměli příliš tvrdé těsto. Těsto hněteme a překládáme a opět hněteme. Tím se do těsta dostává vzduch. Hotové těsto necháme odstát 20 minut. Po té rozdělíme na kusy, které vyválíme válečkem na tenké placky. Placky necháme ještě asi 10 min. vyschnout. Potom propícháme hustě placku vidličkou. Nyní můžeme placky péct na pánvi. Pečeme na sucho, bez tuku.