**Recept na Slané těsto**

Slané těsto je skvělá **modelovací hmota**. Z těsta vykouzlíte dekorace na jaro, Velikonoce, anebo jen tak pro radost.

**Výroba slaného těsta**

K výrobě slaného těsta budete potřebovat:

* 2 sklenice hladké mouky
* 3/4 sklenice studené vody
* 1 sklenici soli

Sůl a mouku nasypte do mísy. Postupně přidávejte vodu a míchejte, dokud nezískáte pružné, ale pevné těsto. Jestliže se těsto drolí, dolijte trochu vody. Jestliže se těsto příliš lepí, přidejte trochu mouky. Těsto můžete i obarvit potravinářským barvivem. Pokud chcete výrobky ještě malovat nebo dáváte přednost přírodní nahnědlé barvě, pak barvivo nepoužívejte.

Důkladně propracované těsto zabalte do igelitového sáčku, aby neosychalo.

TIP: Na zpracování těsta můžete použít také kuchyňský robot.

**Práce s těstem aneb modelovací hmota z mouky**

Pro další práci s hotovým těstem si připravte dřevěný vál nebo pečicí papír. Lepší je, když si pracovní plochu posypete slabě moukou, aby se těsto nelepilo k ploše. Těsto, se kterým nebudete pracovat, nechte vždy zabalené v igelitu. Zabráníte tak jeho osychání.

Jednotlivé části vytvarovaného těsta spojujte vodou. Trochu vody naneste štětcem nebo prstem na místa, která chcete spojit. Pokud byste jednotlivé části vodou „nepřilepili“, během schnutí by mohly odpadnout.

### **Sušení slaného těsta**

Výrobky ze slaného těsta můžete sušit rychle v troubě. Záleží jen na vás a ostatních pomocnících, jak moc jsou nedočkaví pro další práci.

V troubě se doporučuje sušit hotové výrobky při 50 °C 5 i více hodin. Pokud si zvolíte sušení na vzduchu, vyberte nějaké teplé místo v místnosti v blízkosti radiátoru, nebo přímo na něm, kde můžete nechat výrobky vysychat několik dní.

Důkladně vysušené těsto poznáte podle toho, že je bílé z obou stran, snadno ho oddělíte od podložky, není syrové ze spodu a nelepí.

### **Pečení slaného těsta**

Usušené těsto potřete před pečením žloutkem, který rozkvedláte s trochou mléka. Těsto pečte nejlépe v horkovzdušné troubě při 150 °C do zhnědnutí 15 - 20 minut. Pokud nechcete výrobky dále barvit a chcete dosáhnout tmavší hnědé barvy, teplotu před koncem pečení zvyšte.

**Pokus – Duha ze Skittles bonbonů**

Budete potřebovat: - bílý talíř

- balíček bonbonů Skittles

- vodu

Postup: Po okraji talíře naskládejte bonbonky. Poté zalijte vodou a sledujte.

