

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.

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

