

Így készül a tészta Airfryerben



- ✓ Sütőpapír nélkül a tészta még ropogósabb lesz.
- ✓ Azért, hogy a süteményeket könnyebb legyen kivenni, olajozd ki a sütőkosarat.
- ✓ A tésztadarabok sütés közben megkelnek, megnőnek, ezért ne töltsd túl a sütőkosarat.
- ✓ A sütési idő felénél ellenőrizd a tésztákat, és szükség esetén fordítsd meg őket.

További
információkért és
még több tippért lásd:



Egyszerűen fannytasztikus!

Pizzatészta



190 °C



6-8 perc

A mérettől és a feltétől függően

TIPP: Kend meg a tésztát, majd tedd a sütőkosárba, és ott helyezd rá véglegesen a feltétet. Ha van az airfryerhez pizzabetét, érdemes azt használni.

Leveles tészták



180 °C



12-18 perc

A sütemény típusától függően

TIPP: Kend meg tojással a szép barnulásért. Szurkálj meg a tésztadarabokat, hogy a töltelékből keletkező gőz távozni tudjon.

Vajas élesztős leveles tészta



150 °C



14-18 perc

A sütemény típusától függően

TIPP: Kend meg tojással a szép barnulásért. A croissant-csúcsokat fordítsd lefelé, hogy ne éjjenek meg.

Kelt tészta



150 °C



12-15 perc

A sütemény típusától függően

TIPP: Kend meg tojással a szép barnulásért.