Приложение 2

**Классический рецепт соленого теста.**

Мука - 300 гр (2 чашки)

Соль - 300 гр (1 чашка)

Вода - 200 гр (200 мл)

Мука и соль идут в пропорциях 1:1 по весу!

Мука: лучше всего пшеничная высшего сорта. Соль: лучше "Экстра".

Вода: должна быть чистой и холодной.

К классическому варианту возможны добавки: 1 столовая ложка картофельного крахмала (увеличивает пластичность материала) и/или 1-2 чайные ложки обойного клея (повышает прочность), можно добавить немного растительного масла (для эластичности).

Цветное тесто:

Лепить изделия можно как из белого, так и из цветного теста.

Можно добавить краситель в воду в самом начале. Либо в кусочек уже вымешанного теста. В качестве красителя можно использовать: пищевые красители, акварель, гуашь, акриловые краски, какао. Порошковые красители нужно предварительно разбавить водой, при этом следует уменьшить количество воды соответственно в рецепте.

Хранение теста:

Замешанное тесто нужно положить на пару часов в холодильник (лучше на ночь).

Хранить соленое тесто удобнее всего в холодильнике в полиэтиленовом пакете или в пластмассовом контейнере с крышкой.