# Lístkové těsto máslové

## Kategorie: Ostatní

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 1

- hladká mouka 190 g
- tažný margarín 175 g
- pitná voda 87.5 g
- hrubá mouka 35 g
- hladká mouka na rozvalování 15 g
- žloutky 14 g
- ocet 3.5 ks
- sůl 1.7 ks

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

1. Veškerý tuk a 15 % hladké mouky dobře propracujeme a vytvarujeme na čtverec o síle asi 4 cm, jehož okraje zarovnáme odříznutím
2. Tyto tukové odřezky (asi 5 % zpracovaného tuku) zapracujeme se zbývající hladkou a hrubou moukou, vaječnými žloutky, solí, octem a vodou na vláčné těsto (tzv. vodánek), které necháme přikryté 20 minut odležet
3. Odleželé těsto rozválíme do tvaru čtverce tak, aby střed byl silnější než okraje
4. Na vyšší střed položíme na koso připravený tuk promíchaný s moukou a okraje těsta přeložíme ze čtyř stran tak, aby tuk byl zcela přikrytý těstem, takto zabalený tuk v těstě rozválíme na obdélníkový plát síly 1 cm a vždy jej na čtyřikrát přeložíme jako knihu, to je směrem ke středu obě čtvrtiny

obdélníku a posléze tyto přeložíme na polovinu
5. Výše uvedeným způsobem vznikne obdélníkový tvar se čtyřmi vrstvami, toto opakujeme celkem třikrát.
6. Před každým vyvalováním necháme těsto opět 20 minut vychladnout a odpočinout
7. Při vyvalování podsypáváme těsto hladkou moukou a její přebytek vždy z povrchu těsta smeteme
8. Na důkladné očištění těsta od zbytků mouky důsledně dbáme, protože má vliv na kvalitu těsta
9. Při odpočívání těsto vždy zabalíme do vlhké utěrky, aby neoschlo a při válení nepraskalo
10. Po třetím proválení je těsto připravené ke zpracování na různé výrobky z listového těsta.

## Poznámka:

1 porce = 500 gramů