

Listové těsto II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Tuk 250 g
- Hladká mouka 250 g
- Žloutek 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Voda 6 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

250 g tuku, 250g hl. mouky, 1 žloutek, 1 lžíce octa, 6 lžic vody, špetka soli. Levnější: 250g tuku, 350g hl. m., 1 žloutek, + lž. octa, 8-10 lžic vody, špet. soli
Postup: čtvrtinu mouky zpracujeme s tukem v bochánek, necháme ho v chladu ztuhnout. Z ostatní mouky a přísad zpracujeme vláčné těsto, necháme chvíli odpočinout. Těsto rozválíme na čtverec, do prostřed dáme tukový bochánek a cípy těsta složíme jako obálku. těsto lehce rozválíme a 3x do sebe složíme po délce i po šířce. Ještě dvakrát to opakujeme, ale mezitím je necháme asi 20 min. v lednici. Pak se z těsta vyválí plát a udělá třeba závin. Peče se zprudka potřený rozšlehaným vejcem. Dílu zdar:-))) Odpovědět