

Rychlé listové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 600 g
- ocet 1 lžíce
- ztužený potravinový tuk 1 ks
- vejce 2 ks
- studená voda 250 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tuk nastrouháme na hrubém struhadle. Veškeré ingredience smícháme a důkladně propracujeme v těsto.

Těsto necháme minimálně 12 hodin odležet v ledničce.

Toto listové těsto lze použít na přípravu sladkých i slaných pokrmů. Plech vyplachujeme studenou vodou, aby se vytvořila pára při pečení, která zvýší lístkování těsta.

Pokud pečeme větší plát listového těsta, propícháme ho před pečením špejlí na několika místech, aby se netvořily bubliny.