

Těsto na tažený závin

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 1 ks
- hladká mouka 400 g
- ocet 2 lžička
- rostlinný olej 100 g
- sůl 1 špetka
- voda 100 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku prosejeme do mísy. Přilijeme k ní odvážený olej, vejce, sůl, ocet a část odměřené vody. Ze surovin uhněteme vláčné těsto. Doporučuji použít kvalitní rostlinný olej, nejlépe slunečnicový.

Tažené těsto necháme v míse asi 10 minut odležet při pokojové teplotě pod utěrkou. Pak ho rozdělíme. Každou půlku vyválíme a vyválený plát opatrně přeneseme na pomoučněné plátno. Na něm těsto ještě podle potřeby roztáhneme do požadovaného tvaru. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem, střed posypeme strouhankou a poklademe náplní podle chuti. Tažené těsto opatrně svineme pomocí utěrky, přičemž ho dobře, ale jemně utahujeme. S druhou polovinou těsta postupujeme stejně.

Tažený závin vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme asi 20 minut dozlatova. Doporučuji

během pečení troubu otevřít a vyvětrat páru. Občas před pečením závin propíchám vidličkou. Upečený závin vyjmeme z trouby, pomašlujeme rozpuštěným máslem a můžeme sypat moučkovým cukrem.

Z tohoto množství bez problému připravíme 2 "nohavice" taženého závinu, které jsou velké cca jako plech.