Domácí těsto na štrůdl

Kategorie: Ostatní

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 250 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Hera 100 g
- Voda - vlažná 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Hladká mouka 250 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Hera 100 g
- Voda - vlažná 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do mísy dáme 250 g hladké mouky, přidáme špetku soli. V mouce si uděláme důlek do kterého rozklepneme 1 vejce, Přidáme 100 g Hery, 2 lžíce vlažné vody a 1 lžíci octa. Těsto zadělávame od středy, kdy postupně do vajíčka zadělávame mouku a postupně propracujeme a na pomoučněném vále prohněteme všechny přísady ve jemné těsto. Toto těsto zabalte do potravinářské fólie a dejte minimálně na 30 minut odpočívat do lednice.
Mezitím si můžeme připravit suroviny na náplň.
Odpočaté těsto vyndejte z lednice a na pomoučněném vále vyválejte na cca 3 mm tenkou placku, kterou můžeme začít plnit různými náplněmi.

Poznámka:

Při pečení štrůdlu je vhodné jej na 4-5 místech propíchat vidličkou, aby mohla odcházet pára a těsto potřít mlékem, které vám udělá při pečení křupavou a vláčnou kůrčičku.