



Domácí listové těsto

Ingredience

250 g másla
500 g hladké mouky
1 vejce
4 lžíce vlažné vody
1 lžička octa
špetka soli

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Na domácí listové těsto budeme potřebovat dvě těsta, které nakonec spojíme dohromady. Do poloviny mouky rozdrobíme máslo a prohněteme, potom si připravíme druhé těsto. Smícháme mouku, sůl, vajíčko a podle potřeby přidáváme vodu smíchanou s octem, abychom vypracovali hladké těsto. Druhé těsto...

Domácí listové těsto - recept

Na domácí listové těsto budeme potřebovat dvě těsta, které nakonec spojíme dohromady. Do poloviny mouky rozdrobíme máslo a prohněteme, potom si připravíme druhé těsto. Smícháme mouku, sůl, vajíčko a podle potřeby přidáváme vodu smíchanou s octem, abychom vypracovali hladké těsto. Druhé těsto rozválíme a zabalíme do něj první těsto, to potom vložíme na 15 minut do lednice.

Z tohoto těsta potom pak rozválíme placku, kterou na vále přeložíme na polovinu a tu ještě na čtvrtinu. To znovu vložíme do lednice a po 15 minutách tento postup ještě dvakrát opakujeme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí