

Listové těsto

Prosím určitě se před prvním pokusem podívejte na video. Příprava těsta a jeho následné vyvalování nejsou složitý proces, ale je tam pár drobností, na které je třeba si dát pozor.

Ingredience

375 g hladké mouky

7,5 g soli

60 g rostlinného másla (Be Better kostkové)

187 g ledové vody

225 g rostlinného másla (nejlépe určené na překlady - např. Be Better na překládaná těsta)

Postup

Nejdříve promíchejte v mixéru mouku, sůl a studené máslo (60 g, nakrájené na kostičky).

Poté přidejte ledovou vodu a vypracujte velmi rychle těsto. Cílem NENÍ vytvořit elastické těsto s aktivním lepem! Chcete hezky kompaktní těsto, ale nechcete vypracovávat lepek.

Těsto zploštěte na výšku cca 2 cm, zabalte to potravinové fólie a nechte tak 2 hodinky odpočinout v lednici.

225 gramů másla vyválejte v pečícím papíru na obdelník cca 30 x 18 cm, dejte dle potřeby zachladit do lednice a poté vložte do studeného těsta, které jste si vyváleli na cca 30 x 37 cm.

Těsto dejte dle potřeby do lednice (cca 10-30 minut, je třeba, aby bylo chladné ale stále flexibilní). Poté můžete začít s překlady - celkem budeme dělat 3 dvojité překlady. Vše k tomuto kroku najdete ve videu.

Mezi jednotlivými překlady nechte těsto tak 30-60 minut odpočinout.

Po dokončení všech překladů dejte těsto na 1-2 hodinky do lednice, aby se těsto před dalším vyvalováním zrelaxovalo a neměnilo tvar. Těsto si takto ale můžete v klidu připravit den předem a na jeho finální zpracování se vrhnout až následující den.