Recept na rychlé listové těsto

https://varimesmarcelou.cz/testa/recept-na-rychle-listove-testo.html

Maminčino upečené listové těsto bylo křupavé i druhý den. To se mi u kupovaného listového těsta nikdy nestalo. Už za dvě hodiny od upečení chutnalo po vosku a o křupavosti se nedalo mluvit vůbec. Pustila jsem se do vlastního listového těsta a byla to trefa do černého. Žádné složité postupy a výborný výsledek.

Podívali jste se někdy na složení kupovaného listového těsta? Kromě pšeničné mouky obsahuje stěží 20 % másla. Ostatní tuky jsou rostlinné, s vysokým podílem tolik diskutovaného a zdraví neprospívajícího PALMOVÉHO OLEJE.

Dále jsou v kupovaném listovém těstě zastoupeny emulgátory, regulátory kyselosti, konzervanty a barviva. Už teď mi naskakuje husí kůže.

Všechny výše popsané „dobroty“ po upečení chutnají jako vosková folie a ne nadýchané, křupavé a po mnoha hodinách lístkující těsto. A to je ten důvod, proč si doma připravuji své vlastní listové těsto.

Nebojte se domácí přípravy listového těsta. Jednoduchost vás překvapí a budete na sebe pyšní, že jste to dokázali.

Výsledná chuť upečeného listového těsta se s kupovaným nedá vůbec porovnat. Je výborné, voní samozřejmě máslem a dobře se s ním pracuje.

Zkoušela jsem s ním recepty sladké i slané. V obou případech chutnalo výborně. Na jeho přípravu budete potřebovat jen 4 suroviny – mouku, máslo, sůl a vodu.

Na přípravu 600 g rychlého listového těsta budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky + trochu na podsypání
- 250 g másla hodně vychlazeného
- ½ čajové lžičky soli
- 125 ml ledově studené vody (přibližně10 polévkových lžic) - orientačně
- Čtverec potravinářské folie na zabalení těsta
- Vál a váleček

Postup přípravy rychlého listového těsta

Odváženou mouku promícháme se solí. Odměříme vodu a hrneček umístíme do mrazáku. Vychlazené máslo nakrájíme na malé kostky nebo nastrouháme na hrubém struhadle.

Připravíme si vál a váleček.

Na vál nebo do široké mísy nasypeme mouku se solí a uprostřed uděláme důlek. Do důlku přidáme nakrájené máslo a špičkami obou rukou mneme mouku s máslem, až nám vznikne drobenka.

Z mrazáku vyndáme ledovou vodu. Levou rukou po troškách přiléváme vodu a pravou rukou, s vytrčenými prsty, jako bychom chtěli hrát na klavír, pohybujeme v drobence.

Těsto zásadně nehněteme.

Vzniknou nám neuspořádané shluky těsta. Oběma rukama je shrneme do koule. Přes kouli těsta přehodíme potravinářskou folii a těsto zabalíme. Položíme ho na talířek a vložíme do chladničky.

Těsto máme hotové, je to otázka pěti minut.

Teď už budeme těsto jenom válet a překládat ve dvaceti minutových intervalech - celkem 4x. Ale i každé válení těsta nám nezabere více než 5 minut.

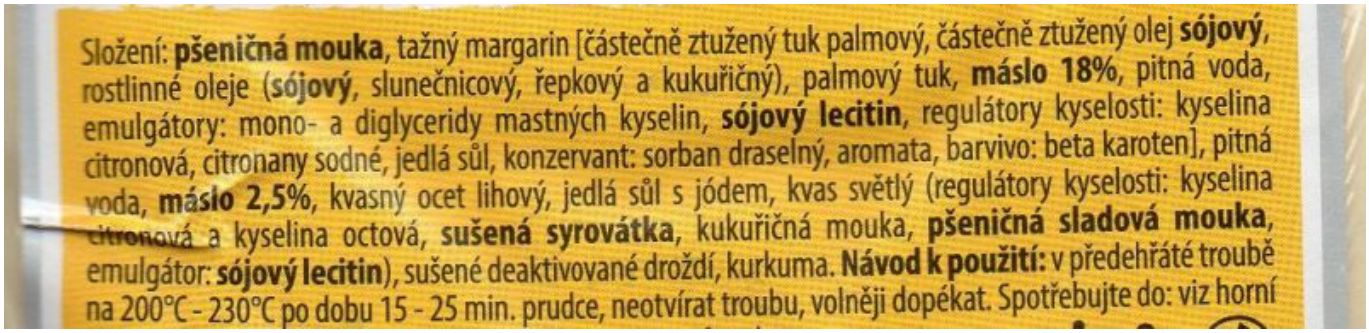
Kouli těsta vyndáme po dvaceti minutách na pomoučený vál. Při prvním rozvalování je potřebujeme pod těstem více mouky. I váleček pomoučíme.

Nyní vyválíme plát přibližně 20 x 30 cm. Plát těsta z kratší strany 3x přeložíme. Jako když se svinuje štoček látky. 3x přeložené těsto otočíme na válu o 90° (1/4 kruhu) a znovu rozválíme na velikost 20 x 30 cm. Plát těsta opět 3x přeložíme jako v prvním případě.

První rozvalování máme zdárně za sebou. Balíček těsta pokryjeme potravinářskou folií a šup s ním do chladničky. Tento proces opakujeme celkem 4x ve dvacetiminutových intervalech.

Hotové listové těsto vydrží zabalené do folie v chladničce až 5 dnů a v mrazáku i několik týdnů.

V tomto těsně nejsou přidávány žádné stabilizátory, aby déle vydrželo. Pečete-li častěji, udělejte si rychlé listové těsto z dvojnásobné dávky.


Složení: **pšeničná mouka**, tažný margarin [částečně ztužený tuk palmový, částečně ztužený olej **sójový**, rostlinné oleje (**sójový**, slunečnicový, řepkový a kukuřičný), palmový tuk, **máslo 18%**, pitná voda, emulgátory: mono- a diglyceridy mastných kyselin, **sójový lecitin**, regulátory kyselosti: kyselina citronová, citronany sodné, jedlá sůl, konzervant: sorban draselný, aromata, barvivo: beta karoten], pitná voda, **máslo 2,5%**, kvasný ocet lihový, jedlá sůl s jódem, kvas světlý (regulátory kyselosti: kyselina citronová a kyselina octová, **sušená syrovátka**, kukuřičná mouka, **pšeničná sladová mouka**, emulgátor: **sójový lecitin**), sušené deaktivované droždí, kurkuma. **Návod k použití:** v předehřáté troubě na 200°C - 230°C po dobu 15 - 25 min. prudce, neotvírat troubu, volněji dopékat. Spotřebujte do: viz horní

Příklad ingrediencí kupovaného listového těsta
Zdroj: Marcela Hackerová

Z tohoto množství připravíte například 2 štrůdly nebo velký slaný koláč o průměru 30 cm + 12 kusů kremrolek plněných klobásami.

Připravte si s domácím, máslem vonícím listovým těstem to, co máte rádi. Upečené těsto křupe a lístkuje i druhý den, ale hlavně nechutná po vosku a vy máte skvělý pocit, že jste to dokázali a přesně víte, co jíte vy i vaše rodina.