

Slimáky z lístkového cesta so šunkou a syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku (250 g) preosejeme do misy, pridáme pol lyžičky soli a premiešame. Pridáme 50 g na kúsky nakrájaného masla a rukami alebo pomocou robota spracujeme na mrvenicu. K mrvenici začneme pomaly pridávať vodu a vypracujeme mäkké cesto. Vodu pridávame postupne, tak ako bude treba, vždy dobre zapracujeme. Zostávajúcich 75 g masla dáme do misky a necháme zmäknúť v mikrovlnke. Maslo sa nesmie rozpustiť, len trošku zmäknúť tak, aby sa dalo rozmazať lyžicou. Rozdelíme ho v miske na tri časti, t. j. 3 × cca 25 g. Cesto rozvalkáme na jemne pomúčenej ploche na obdĺžnik s rozmerom cca 40 × 20 cm. Asi dve tretiny plochy rozvalkaného cesta potrieme tretinou zmäknutého masla (25 g). Dobré sa na roztieranie hodí lyžica. Nenatretú tretinu cesta prehneme do stredu a z druhej strany preklopíme druhú časť cesta. Cesto opatrne rozvalkáme, opäť zložíme do obdĺžniku cca 40 × 20 cm a postup dvakrát zopakujeme so zvyšným maslom. Nakoniec cesto ešte niekoľkokrát zložíme na tretiny a znovu rozvalkáme na obdĺžnik. Stačí trikrát až štyrikrát. Počas valkania podľa potreby zľahka posypávame múkou a snažíme sa na cesto príliš netlačiť. Hotové cesto dáme pred použitím stuhnúť asi na hodinu do chladničky. Lístkové cesto rozvalkáme na tenký plát. Veľmi tenko potrieme paradajkovým pretlakom a poukladáme naň šunku a nadrobený syr. Nakoniec pridáme trochu čerstvo nasekaných bylín a všetko dohromady zmotáme ako závin. Krájame na plátky a vkladáme na pekáč vyložený papierom na pečenie. Pečieme približne 15 minút v mierne rozohriatej rúre.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 250 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 120 g
- **Maslo** - 125 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

