

Lístkové cesto

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

1.deň: Múku (300 g) a soľ zmiešame, do zmesi nastrúhame studené maslo (300 g), pridáme minerálku (225 ml) a ocot (1/2 ČL) a premiesime tak, aby sa cesto spojilo. Dáme ho do potravinovej fólie a necháme v chladničke odstáť cez noc.

2. deň: Cesto vyberieme z chladničky a rozdelíme ho na štyri časti. S mešími časťami cesta sa nám bude lepšie pracovať. Každú časť cesta vyvalkáme na pomúčenej ploche na obdĺžnik a poskladáme ho na tretiny zľava do prava, sprava do ľava a potom zhora nadol a zdola hore a vznikne nám batôžtek. Snažte sa, aby bol obdĺžnik a skladanie rovnomerné, aby sa cesto správne nalískovalo. Každý batôžtek zabalíme do fólie a dáme chladiť do chladničky. Tento proces počas dňa zopakujeme 3-4 razy. Dbáme na to, aby bolo cesto vždy studené, inak sa maslo začne topiť a vytekať, čo nie je dobré.

Počas druhého dňa si ešte pripravíme vodánok. Je to zmes masla (100 g) a múky (30 g), nahrubo zamiesená, ktorú vytvarujeme do plochého obdĺžnika, zabalíme do fólie a necháme cez noc v chladničke spolu so štyrmi poskladanými cestami.

3.deň: Vyberieme vodánok z chladničky a rozrežeme ho na 4 rovnaké časti. Cestá po jednom rozvalkáme na pravidelný štvoruholník, do stredu položíme kúsok vodánku a cesto poskladáme späť ako v predošlý deň, zľava do prava a sprava do ľava, potom zdola nahor a zhora dole. Takto pekne zabalíme vodánok, aby bol z každej strany schovaný v ceste a nikde netrčal. Tento postup zopakujeme s každým kúskom cesta a vodánku a vždy ich zabalíme späť do fólie a dáme do chladničky, kým pripravujeme ďalšie kúsky, aby sa maslo nezačalo topiť.

Jednotlivé balíčky potom na pomúčenej doske rozvalkáme (dbáme na to, aby maslo netrčalo, nevytekalo a pod.), poskladáme tento raz už len na tretinu (zľava doprava, sprava do ľava), zabalíme do fólie a odložíme do chladničky. Cesto bude mať tvar obdĺžnika.

Asi po pol hodine vyberieme cestá z chladničky. Položíme si ich na pomúčenú dosku tak, že kratšia strana obdĺžnika bude hore a dole a dlhšia bude vpravo a vľavo. Valkáme od stredu nahor a potom od stredu nadol, potom cesto otočíme o 90 stupňov a valkáme od stredu doľava a potom od stredu doprava. Teraz máme pred sebou vyvalkaný obdĺžnik a skladáme ho zľava do prava a sprava do ľava na tretiny. Zabalíme a necháme chladiť. Tento postup opakujeme so všetkými cestami 3-4 krát.

Ak toto zvládneme, práve sme si pripravili univerzálne bezlekové lístkové cesto, ktoré môžeme použiť na rôzne druhy zákuskov a pečív. Sledujte nás, čoskoro pribudnú nové recepty. Možno využijete ten čas a pripravte si do zásoby toto cesto.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 530 g
- **Pitná voda nesýtená** - 225 g
- **Ocot** - 3 g
- **Maslo** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

