

Listové těsto domácí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: **20**

2694 kalorií , **0 g** cukrů , **207 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/listove-testo-domaci>

Příprava

Z proseté mouky oddělíme asi 70 g a společně s celým máslem důkladně propracujeme. Z těsta vytvoříme placku tlustou asi 2 cm a okraje uřízneme tak, abychom vytvořili čtverec. Zbytky odřezaného těsta ještě použijeme na druhé těsto. To se vytvoří tak, že zbytek mouky dáme na vál, uděláme do něho důlek, do kterého dáme odřezky z prvního těsta, trochu osolíme a postupně do důlku přilijeme vodu a citrónovou šťávu (lze nahradit octem nebo rumem) a rukama zpracováváme v tuhé těsto.

Zpracováváme tak dlouho, až je těsto hladké, lesklé a suché. Hotové těsto dáme odpočinout do chladu alespoň na 30 minut. Odpočínuté těsto dáme na vál a rozválíme shora dolů, zleva doprava. Placka by měla být silná cca 1 cm. Čtverec z máslového těsta položíme do středu rozválené placky. Obě těsta by měla být stejně tuhá. Snažíme se co nejrovnoměrněji zakrýt máslové těsto druhým těstem. Povede se nám to tak, že placku z druhého těsta rozválíme do tvaru kříže a jednotlivá ramena kříže pak ohýbáme na čtverec máslového těsta. Takto zabalené těsto rozválíme do obdélníku, který by měl být silný cca 1 cm. Poté těsto složíme naříkřát (těsto si pomyslně rozdělíme na třetiny a

Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 250 g másla
- 150 ml vody
- sůl
- 1 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Česká, Pomocné recepty, Těsto

složíme) a vyválíme zpět na obdélník. Těsto opět složíme, ale tentokrát na čtyřikrát (těsto si pomyslně rozdělíme na polovinu a každou půlku na další půlku a složíme dohromady od obou konců) a dáme odpočinout do chladu na cca 30 minut. Po odpočinutí rozválíme na obdelník a opakujeme skládání a odpočinutí ještě jednou. Mouku na posypání používáme minimálně a snažíme se ji při skládání odstraňovat, nejlépe smetáčkem. Z listového těsta pečeme trubičky, záviny, taštičky, můžeme do něho zabalit klobásu atd.

□ **Tip k receptu**

Těsto by se mělo zpracovávat v chladu a co nejrychleji, aby těsto neokoralo. Citrónovou šťávu můžeme nahradit octem nebo rumem. Dáváme si pozor na to, aby oba těsta byla stejně tuhá, protože by se špatně válelo a trhalo. Po každém vyválení v obdélník si dáváme pozor na rohy, aby byly co nejpravidelnější a aby se rohy při skládání navzájem kryly.

