Классическое слоеное тесто (10 апреля 2016)



Ингредиенты:

500 г муки

75 г сливочного масла

10 г соли

250 г ледяной воды

5 г белого винного уксуса

300 г сливочного масла для раскатки

Приготовление:

75 г сливочного масла растопить и охладить.

В воду добавить соль. Хорошо охладить воду.

Муку просеять, добавить в нее сливочное масло, соль, уксус и воду. Замесить тесто. Тесто долго не обминаем, оно может быть не гладким. Собрать в шар. Сделать крестообразный надрез. Завернуть в пленку и оставить в холодильнике на 1 час, чтобы клейковина расслабилась и тесто стало податливым при раскатке.









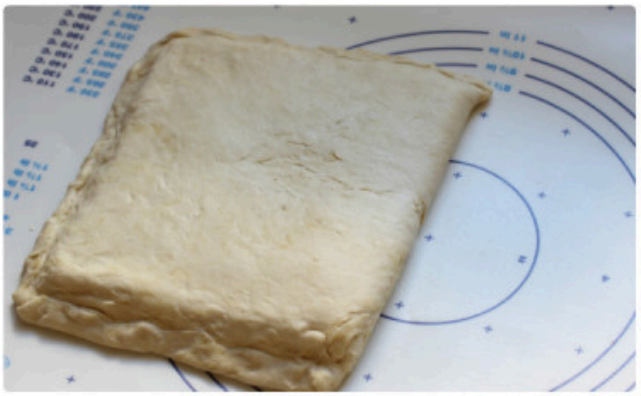
300 г мякого сливочного масла уложить в пергамент, сделать квадрат 18х18см, завернуть масло в этот квадрат. Скалкой разровнять сливочное масло внутри этого квадрата. Получится пласт одинаковой толщины. Охладить 1 час в холодильнике.



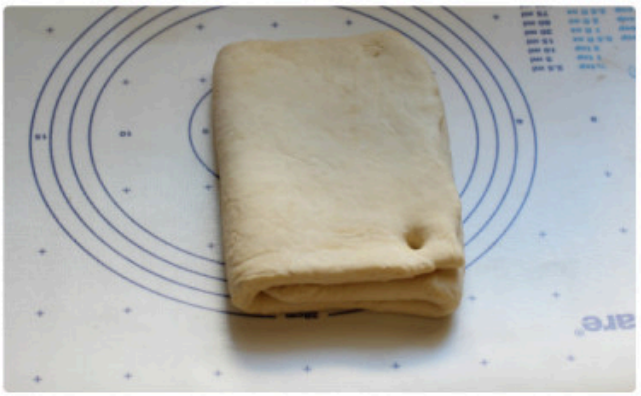



Раскатать тесто, чтобы оно было в 2 раза больше масляного блока, завернуть блок в тесто.



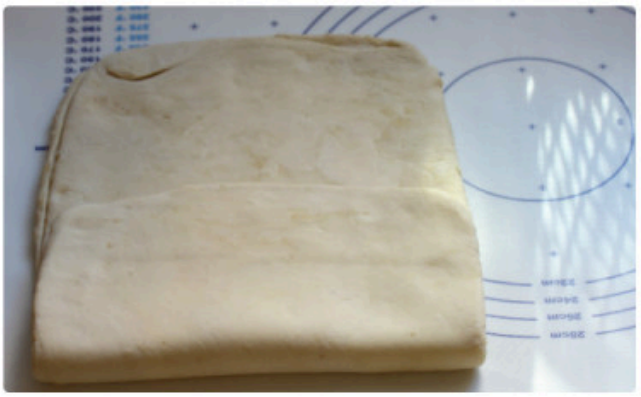
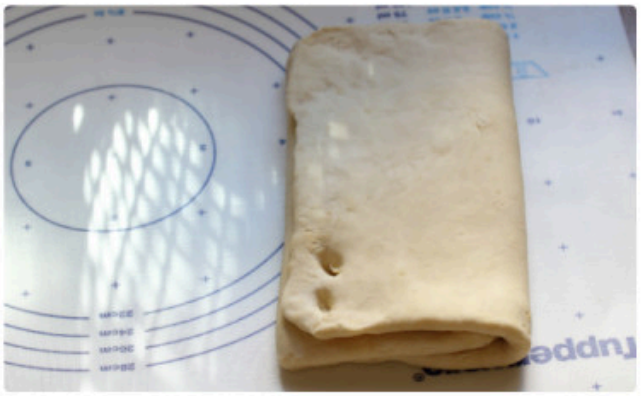
Кладем тесто швом влево. Теперь все время при раскатках шов будет слева. Раскатываем тесто в прямоугольник. Разделить мысленно на 3 части,сложить втрое. Сделать пальцем пометку, что это 1-ая раскатка (1 точка). Заворачиваем в пергамент, а потом в пищевую пленку. Оставить тесто отдыхать 1 час в холодильнике.



Снова кладем тесто швом влево, раскатываем в прямоугольник и складываем втрое. Делаем пометку, что 2-я раскатка. Отправить в холодильник на 1 час. Снова раскатать и сложить. Так надо сделать 5 раскаток. После этого тесто можно разделить на части и заморозить.

Между раскатками тесто отдыхает в холодильнике 30-60 минут.


Из готового теста формируем изделия и выпекаем в зависимости от рецепта.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast