

Stačí smíchat 4 věci. Vznikne dokonalé těsto, které je lepší než listové

 aazdravi.cz/staci-smichat-4-veci-vznikne-dokonale-testo-ktere-je-lepsi-nez-listove

Kateřina Apostolidisová

17. 10. 2023

Moučníky z listového těsta patří k těm nejoblíbenějším. Štrúdl, slané i sladké záviny, kremeše, tyčinky, šneci...Variant je mnoho a naplnit ho můžete prakticky čímkoli.

Klasické listové těsto si ale doma připravuje málokterá hospodyňka. Je totiž velmi pracné, časově náročné a zahrnuje neustálé překládání, chlazení a podsypávání. Navíc stačí drobná chyba a těsto ztratí svou charakteristickou strukturu.

Kupované ano či ne?

Proto většina z nás raději sáhne v obchodě pro to hotové. Jeho cena ale stoupá a složení také nebude bůhvíjaké nadšení. **Většinou obsahuje hotový koktejl z éček a škodlivé tuky.** V některých těstech je jejich podíl tak vysoký, že to je snad až zdraví škodlivé.

Dále v něm najdeme spoustu emulgátorů a aditiv, podporujících křehkost, vzdušnost, jemnost či křupavost. Pokud tedy svůj balíček otočíte a přečtete si složení, možná vám tato varianta přestane připadat tak výhodná.

Vyrobte si falešné. Nepoznáte rozdíl

Lze si tedy opatřit listové těsto v relativně krátkém čase a bez nechtěných přísad? Samozřejmě ano. Vyzkoušejte recept na to falešné. Ve výsledku ho od toho pravého skoro nerozeznáte.

Budete potřebovat jen **tuk, hladkou mouku, vejce, ocet, sůl a vodu.** Doporučuje se použít máslo, ale můžete ho nahradit Herou. Jednak je ve většině případů levnější a bude se vám s ní i lépe pracovat.

Velkou výhodou je, že **falešné těsto nemusíte složitě překládat ani zpracovávat**. Všechny suroviny prostě jen nahrubo smícháte. Důležité ale je, aby použitý tuk a voda byly opravdu pořádně vychlazené.



Foto: Shutterstock

Jak na to?

Do odměrky rozklepněte vejce a rozmíchejte ho vidličkou. Přidejte 1 lžící octa, ½ lžičky soli a ledovou vodu tak, aby dosahovala k rysce 150 ml. Do mísy přesejte 310 g hladké mouky a nastrouhejte k ní 250 g řádně ztuhlého másla nebo Hery.

Tekutou i tuhous směs pak smíchejte rukama dohromady, ale nijak důkladně. **Nesnažte se vytvořit hladkou hmotu**. Hrudky tuku by se měly rozpustit až při pečení. Vytvoří tak dojem falešného lístkování .

Vzniklé těsto zabalte do folie a než s ním začnete pracovat, dejte ho na ½ hodiny odpočinout do lednice. Je důležité, aby bylo stále studené. Při vyvalování ho lehce podsypte a pracujte s ním jako s klasickým. Pečte ho při teplotě 190 °C.

Foto: Shutterstock