

Kako napraviti domace lisnato testo



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **400 g** margarina
- **20 g** soli
- **2,5 dl** vode

Priprema

Od brašna, soli, vode i 50 g margarina umesimo testo. Paziti, da ne bude pretvrdo, a ni premekano. Vodu dodavati postepeno, da se dostigne prava gustina, jer mnogo zavisi i od brašna. Od testa napraviti kuglu, pokriti namocenom krpom i ostaviti pola sata na hladnom.

Kuglu testa razvijemo na cetiri strane, kao u oblik krsta.

U sredini stavimo trecinu preostalog margarina.

Spada previjamo krajeve preko margarina.

Napravimo neki kao paketice.

Okrenemo i razvijemo u pravougaonik, ali razvijamo samo u jednu stranu.

Preklopimo na tri dela.

Sada razvijamo u drugu stranu.

I ponovo preklopimo na tri dela. Testo zavijemo u namocenu krpu i ostavimo na hladnom pola sata.

Ponovimo postopke: Ponovo razvijamo s margarinom, odmaramo i ponovno razvijamo. Sada odmaranje nije više potrebno. Pecite na 180 stepeni.

Ja sam se danas odlucila za štrudlu sa jabukama :)

Savet

Pripremite vee koliine testa i ostavite ga u zamrziva. Ja sam ga napravila od 2 kg margarina. Ako vam se iznenada najave gosti, izvadite komad testa, razvaljate, izrežete, filujete. praktino bilo ime: pekmezom, eurokremom, voem, sirom, salamom...i rešeni ste nezgode ;)