

Domace lisnato testo



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **750 g**margarina
- **5 dl**hladne vode
- **2 kašičice**soli

Priprema

Istopiti tacno 150 g margarina i ostaviti da se ohladi, ali da se ne stegne ponovo. Izmešati brašno i so, dodati margarin i hladnu vodu i umesiti testo. Oblikovati testo u loptu, zaseci jedan santimetar dubine praveci krst.

Uviti u kesu i staviti u frižider da odstoji 30 minuta. Ostalih 600 g margarina razraditi i oblikovati kvadrat debljine 2 santimetra. Vratiti u frižider da se ponovo stegne. Izvaditi testo iz frižidera i rastanjiti samo krajeve testa, sredinu ostaviti debelu, napraviti oblik kao cvet.

U tako napravljeno testo umotati margarin, kao pismo ga preklopiti.

Malo rastanjiti testo i vratiti ga u frižider na još 30 minuta.

Kada ga izvadite, staviti ga na radnu površinu posutu brašnom i rastanjite testo u oblik pravougaonika.

Prevuci prvi kraj do sredine pa drugi preko njega da ispadnu 3 sloja. Testo ponovo vratiti u frižider na pola sata.

Postupak ponoviti još tri puta na isti način i svaki put testo držati u frižideru tačno 30 minuta. Ako pravite kiflice od ovog testa, obavezno ih pre uvijanja premažite umućenim jajetom da ne izgube oblik prilikom pečenja. Premažite i kada napravite oblik, i pospite susamom po želji, ukoliko su slane... Oblike i filove birajte prema želji i ukusu. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Testo je mnogo bolje od kupovnog. Jeste da se utroši puno vremena i strpljenja, ali se trud definitivno isplati.