

Kouzlo (domácího) listového těsta



Dnes již převážně saháme po tom koupeném hotovém, jelikož **příprava domácího listového těsta je na první pohled trochu složitější nebo spíše relativně zdlouhavá**. Ovšem výsledek jistě stojí za zkoušku.

Konzistence správného těsta je velmi hladká, což je zásluhou velkého množství másla. To obsahuje vodu, která se při pečení pomalu odpařuje a pára těsto nadlehčuje. **Výsledkem je křehký, nadýchaný a drobný produkt, jehož chuť je velmi jemná** a při jehož konzumaci nemáme pocit jako při jídle např. hutného a těžkého kynutého těsta. Velké oblíbenosti se listové těsto těší také díky své pružnosti a pevnosti, jež umožňují zabalit do něj i mnoho tekutějších náplní.

Domácí listové těsto

Připravit si domácí listové těsto není až tak složité, co se ingrediencí týče. Těch je zapotřebí opravdu pouze pár základních, **ovšem chce to vyhradit si alespoň půl dne, jelikož je nutné postupné chlazení a následné rozvalování, abychom dosáhli té správné konzistence.** Jestliže se tedy do přípravy hodláte pustit a ohromit tak své strážníky pravým domácím štrúdlím či jinými pochoutkami, jsou následující řádky určeny právě pro vás.

Na asi 650 gramů listového těsta budeme potřebovat:

300 g hladké mouky, 1 a ½ lžičky soli, 225 g kvalitního másla, ½ lžičky citronové šťávy, 120 ml ledové vody

Nejprve vložíme máslo na pár hodin do mrazáku, později se lépe zapracuje do těsta. Do větší mísy prosejeme mouku a přimícháme sůl. Vyndáme zmrzlé máslo a do mouky ho nastrouháme na struhadle s většími otvory. V ruce nebo pomocí robotu začneme máslo zlehka zapracovávat do mouky. Stačí pouze chvilka, aby se vše

promíchalo. Ledovou vodu smícháme s citronovou šťávou. Šťáva dopomáhá k ještě větší křehkosti těsta a také k tomu, aby při následném uskladnění v lednici nemělo tendence šednout. Vodu slabým proudem přiléváme po celém povrchu mouky a másla. Nenalijeme celou najednou, ale přibližně 2 až 3 lžíce si ještě uschováme na později. Opět zlehka vmícháme. Výsledné těsto by mělo být na pohled stále suché a drobivé, ovšem při zmáčknutí by mělo držet u sebe. Pokud ne, přilijeme ještě trochu vody. Vyklopíme z misky na pomoučenou plochu (ideální by byla kamenná či mramorová deska) a prsty pouze opatrně zmačkáme k sobě, nesnažíme se propracovávat, chceme, aby pouze drželo u sebe. Pomoučeným válečkem začneme pomalu rozvalovat do delšího pruhu, širokého asi 15 cm, dlouhého asi 45 cm. Dáváme si pozor, aby se těsto nelepilo, proto občas podsypáváme moukou. Jakmile máme pruh hotový, chytíme jeden kraj a přeložíme ho doprostřed, na něj potom přeložíme kraj druhý, takže budeme mít těsto rozdělené na třetiny. Protože se válením těsto zahřívá a máslo začíná povolovat, je nutné těsto před dalším rozvalováním zchladit. Zabalíme je tedy do potravinové fólie a vložíme asi na půl hodiny do lednice. Poté celý proces opakujeme asi čtyřikrát, dokud není těsto krásně hladké, bez viditelných kousků másla. Ovšem díky zmraženému a nastrohanému máslu je zpracování o něco rychlejší a válení stačí zopakovat maximálně dvakrát až třikrát. Hotové těsto zabalíme do fólie, vložíme do igelitového sáčku a můžeme skladovat v lednici po dobu až 4 dní, popřípadě zamrazíme až na 3 měsíce.