

## Preprosto vlečeno testo

**JERNEJ KITCHEN**PREPROSTO VLEČENO TESTO

Preprosto vlečeno testo, iz samo štiri sestavin. Ekstra krhko, hrustljivo in večplastno.

- za  
2  
večja zavitka
- priprava:  
20  
minut
- počitek v hladilniku:  
60  
minut

Zagnetemo v prožno testo

Moko, vodo, rastlinsko olje, jabolčni kis in šopek soli damo v skledo. Vse sestavine s kuhalnico premešamo, nato pa začnemo gnetiti testo na isti delovni površini. Testo gnetemo približno 5 minut, oziroma tako dolgo, da je gladko in prožno. Testo pokrijemo s skledo in ga pokritega pustimo počivati 5 minut. Nato testo ponovno zagnetemo v gladko maso.

Testo počiva v hladilniku

Dobro pregneteno testo oblikujemo v kepo in ga rahlo namažemo z oljem, nato pa prestavimo v vrečko za zamrzovanje oziroma ga dobro ovijemo v aluminijasto folijo. Postavimo v hladilnik za vsaj 1 uro ali več, da se gluten sprosti in testo postane bolj voljno.

Vlečeno testo raztegnemo

Čez večjo delovno površino oziroma mizo raztegnemo večji, isti prt. Prt rahlo pomokamo, tako da spočito testo bolj razvaljamo, kasneje pa ga šie previdno razvlečemo z rokami. Pazimo, da se testo ne raztrga. Najlažji način za raztegovanje testa (vsaj namažan) je tak, da testo od spodaj (roke damo torej pod testo) vlečemo od sredine z obema rokama (dlani navzgor) proti sebi.

Nasvet

Vedno je bolje pred vlečenjem testa odstraniti nakit, saj se lahko testo hitro raztrga.

Shranjevanje

Vlečeno testo lahko sedaj uporabimo za poljubne zavitke, lahko pa ga shranimo. Za shranjevanje testo razrežemo na liste (velikosti nekje 30 x 20 cm). Vsak list vlečnega testa dobro pomokamo z riževom moko z obeh strani. Liste poljubno zložimo, zavijemo v papir za peko, nato pa jih položimo šie v vrečko za zamrzovanje oziroma zavijemo šie v aluminijasto folijo. Hranimo v hladilniku do 4 dni.

Nasvet

Riževom moko uporabimo, ker dobro vpija vlago in tako prepreči sprijemanje listov, oziroma vlečnega testa.

# Preprosto vleÄeno testo

300 g gladke bele moke, tip 500

150 ml vode

25 g rastlinskega olja (sonÄniÄnega ali repiÄnega olja)

10 g jabolÄnega kisa

## Tools and equipment

skleda

kuhalnica

vreÄka za zamrzovanje ali Äivilska folija

Äist prt

valjar

Oglas

© Copyrights 2025, All rights reserved. Designed by [jane.kit@preprosto.com](#) | [preprosto.com](#) | [preprosto.com](#) | [preprosto.com](#) | [preprosto.com](#)