



JERNEJ KITCHEN

PREPROSTO VLEČENO TESTO

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

ZA	2	VEČJA ZAVITKA
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK V HLADILNIKU:	60	MINUT

PREPROSTO VLEČENO TESTO

300 g gladke bele moke, tip 500

150 ml vode

25 g rastlinskega olja (sončničnega ali repičnega olja)

10 g jabolčnega kisa

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhalnica

vrečka za zamrzovanje ali živilska folija

čist prt

valjar

ZAGNETEMO V PROŽNO TESTO

Moko, vodo, rastlinsko olje, jabolčni kis in ščepljivo soli damo v skledo. Vse sestavine s kuhalnico premešamo, nato pa začnemo gnetiti testo na čisti 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 živilsko folijo. Postavimo v hladilnik za vsaj 1 uro ali čez noč, da se gluten sprosti in testo postane bolj voljno.

VLEČENO TESTO RAZTEGNEMO

Čez večjo delovno površino oziroma mizo raztegnemo večji, čist prt. Prt rahlo pomokamo, tako da spočito testo čim bolj razvaljamo, kasneje pa ga še previdno razvlečemo z rokami. Pazimo, da se testo ne raztrga. Najlažji način za raztegovanje testa (vsaj nama znan) 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 vlečenega testa dobro pomokamo z riževno moko z obeh strani. Liste poljubno zložimo, zavijemo v papir za peko, nato pa jih položimo še v vrečko za

zamrzovanje oziroma zavijemo še v živilsko folijo. Hranimo v hladilniku do 4 dni.

NASVET

Riževo moko uporabimo, ker dobro vpija vlago in tako prepreči sprijemanje listov, oziroma vlečenega testa.