



## 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

Oglas

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.