

# Изделия из слоеного теста



Основными ингредиентами слоеного теста являются **мука, соль, вода и сливочное масло**. Такое тесто требует много внимания и большой точности при приготовлении. В зависимости от ингредиентов различают **классическое слоеное тесто и упрощенное**.



Основные составляющие - **тесто и сливочное масло** - закатывают тонкими слоями. Чем больше слоев, тем выше качество теста.



## Ингредиенты для слоеного теста:

**250 г** муки, **100 мл** воды, щепотка соли, **200 г** сливочного масла,

### Рецепт приготовления теста:



Замешиваем тесто из 200г муки, 100 мл воды, щепотки соли.



Оставляем его в холодильнике на 15 минут.



200 грамм сливочного масла смешиваем с 50-ю граммами муки, лучше в комбайне, руками тяжело.



Месите, пока масляное тесто не слипнется в комок. Если месите руками, наденьте перчатки и смачивайте руки холодной водой.





Расплющите масляное тесто между двумя слоями пленки или пергамента и положите на те же 15 минут в холодильник.



Раскатываем тесто в прямоугольник приблизительно 40 на 25 см, на две трети по длине выкладываем масло и распределяем его так, чтобы оно не доходило до краев где-то сантиметр.



Накрываем пустой частью масляную.



А потом оставшуюся часть с маслом накладываем на тесто и защипываем края. Накрываем пленкой и отправляем в холодильник на 30 минут.



Кладем кусок короткой стороной к себе и раскатываем в длину. Сворачиваем втрое.



Поворачиваем кусок влево на 90 градусов и снова раскатываем.

Процедуру раскатки и поворота влево надо повторить 6 раз. Тесто должно оставаться холодным.



Приготовление теста занимает в общей сложности несколько часов, поэтому нет ничего удивительного, что хозяйки предпочитают покупать готовое замороженное слоеное тесто.



**Варианты формования  
изделий из слоеного теста**



Выпечку нужно производить при температуре 220-250<sup>0</sup> С.

