

# Brzo Lisnato Tijesto Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 20 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 200g
- Sol 5g
- Voda, ledena 100g

## Upute

1. Stavite prosijano brašno, sol i hladni maslac narezan na kockice u električnu sjeckalicu.
2. Pulsirajte dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Komadići maslaca ne bi trebali biti veći od zrna graška.
3. Dodajte ledenu vodu i brzo napravite tijesto s komadićima maslaca.
4. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenj površini u oblik dugog pravokutnika i napravite jednostruki preklop (preklopite tijesto na trećine). Ponovite to još 3 puta, tako da ćete na kraju imati ukupno 4 preklopa. Nije potrebno hladiti ni odmarati tijesto između preklopa.
5. Stavite gotovo tijesto u hladnjak na najmanje 1 sat.