

# Lisnato Tijesto Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Glatko brašno 340g
- Voda 150g
- Sol 8g
- Maslac otopljeni 75g
- Maslac hladni 250g

## Upute

1. Pomiješajte brašno, vodu, sol i otopljeni maslac, zamijesite tijesto, zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak.
2. Pripremite maslac – stavite malo brašna na radnu površinu i na njega stavite maslac. Pospite ga s još brašna i izlupajte ga valjkom dok se ne spljošti. Izradite maslac tako da ostane hladan i oblikujte ga u formu četverokuta. Maslac bi trebao biti iste konzistencije kao i tijesto.
3. Na lagano pobrašnjenjnoj površini razvaljajte tijesto u oblik četverokuta, dvostruko većeg od četverokuta od maslaca. Kistom maknite višak brašna s tijesta.
4. Stavite maslac u sredinu tijesta i višak tijesta preklopite preko maslaca, tako da ga potpuno prekrijete. Tijesto bi trebalo izgledati poput omotnice.
5. Pažljivo pritisnite tijesto valjkom i polako ga razvaljajte u jednom smjeru bez da ga rotirate na radnoj površini, tako da se maslac ravnomjerno rasporedi unutar tijesta.

6. Preklopite tijesto na trećine (ovo se zove jednostruki preklop) i rotirajte ga za  $90^\circ$ , tako da je strana bez spoja s vaše lijeve strane. Opet razvaljajte tijesto zadržavajući oblik pravilnog pravokutnika, maknite višak brašna i napravite još jedan preklop.
7. Zamotajte tijesto i stavite ga u hladnjak na 15-20 minuta da se ohladi.
8. Ponovite valjanje, skidanje viška brašna i preklapanje dok ne napravite ukupno pet preklopa. Ohladite tijesto prije oblikovanja i pečenja. Možete ga zamrznuti, ali trebate ga upotrijebiti kroz 2-3 mjeseca.