

Slano Pâte Brisée Tijesto Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 100g
- Sol 5g
- Jaja 50g (i jaje srednje veličine) - opcionalno
- Voda po potrebi

Upute

1. U zdjelu prosijte brašno i sol. Hladni maslac narežite na kockice i dodajte ga brašnu. Utrljajte brašno u maslac vrhovima prstiju dok ne dobijete mrvičastu smjesu.
2. U drugoj zdjeli istucite jaje i dodajte malo vode. Ukoliko odlučite ne koristiti jaje, možete ga zamijeniti vodom. Dodajte tekuće sastojke u mrvičastu smjesu i brzo ih povežite.
3. Spljoštite tijesto i zamotajte ga u prozirnu foliju. Stavite ga u hladnjak dok se ne stisne.