

Slatko 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 (3.5oz)
- Sol 5g (1Tsp)
- Šećer 40g (1.4oz)
- Jaje 50g (1 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, dodajte malo vode i šećer. 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.