

# Vučeno Tijesto Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Sol 3g
- Voda 150g
- Bijeli ocat 5ml
- Suncokretovo ulje 20ml
- Glatko brašno 250g
- Ulje za premazivanje

## Upute

1. Prosijte brašno i sol u zdjelu. U drugoj zdjeli pomiješajte tekuće sastojke pa ih dodajte brašnu.
2. Mijesite dok tijesto ne postane jednoliko. Premažite ga uljem i ostavite ga da odmori 30 minuta na sobnoj temperaturi.
3. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenjnoj površini valjkom za tijesto. Tijesto se ne bi trebalo lijepiti za podlogu i trebate ga razvaljati što je tanje moguće.
4. Uvucite dlanove ispod tijesta dok ne dođete do njegove sredine. Nježno počnite prstima razvlačiti tijesto od centra prema rubu dok ne postane gotovo prozirno. Pazite da ne pokidate tijesto!