

Šneci z listového těsta se šunkou a sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku (250 g) prosejeme do mísy, přidáme půl lžičky soli a promícháme. Přidáme 50 g na kousky nakrájeného másla a rukama nebo pomocí robota zpracujeme na drobenku. K drobence začneme pomalu přidávat vodu a vypracujeme měkké těsto. Vodu přidáváme postupně, tak jak bude potřeba, vždy dobře zapracujeme. Zbývajících 75 g másla dáme do misky a necháme lehce povolit v mikrovlnce. Máslo se nesmí rozpustit, jen lehce změknot, tak aby šlo rozmazat lžící. Rozdělíme ho v misce na tři části, tj. 3 x cca 25 g. Těsto rozválíme na lehce pomoučněné ploše na obdélník a rozměru cca 40 x 20 cm. Asi dvě třetiny plochy rozváleného těsta potřeme třetinou změkklého másla (25 g). Dobře se na roztírání hodí lžice. Nenamazanou třetinu těsta přehneme do středu a z druhé strany překlopíme druhou část těsta. Těsto opatrně rozválíme, opět do obdélníku cca 40 x 20 cm a postup dvakrát zopakujeme se zbývajícím máslem. Nakonec těsto ještě několikrát složíme na třetiny a znovu rozválíme na obdélník. Stačí třikrát až čtyřikrát. Během válení podle potřeby lehce posypáváme moukou a snažíme se na těsto příliš netlačit. Hotové těsto dáme před použitím ztuhnout asi na hodinu do lednice. Listové těsto rozválíme na tenký plát. Velmi tence potřeme rajským protlakem a poklademe šunkou a nadrobeným sýrem. Na konec přidáme trochu čerstvě nasekané bylinky a vše dohromady smotáme jako závin. Krájíme na plátky a vkládáme na pečícím papírem vyložený pekáč. Pečeme přibližně 15 minut v mírně rozehřáté troubě.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Rajčatové pyré 200 g** - 20 g
- **Dušená šunka kulatá 2,1 kg** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Oregano 10 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

