

Skořicové šneky z listového těsta

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 30 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 změkknout, 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. Plát potřeme rozpuštěným máslem a posypeme náplní. Stočíme jako závin. Nakrájíme na centimetrové plátky, které pokládáme na plech, kde je potřeme vajíčkem. Pečeme na 180°C, asi 15 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 135 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Skořice mletá 40 g** - 20 g
- **Vejce** - 56 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

