

Šátečky z listového těsta s povidly

Počet porcí: 8

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 vyválíme na pláty. Pláty těsta nakrájíme na čtverce o hraně 6–7 cm. Doprostřed každého dáme lžičku povidel, přehneme do trojúhelníku a konce stiskneme k sobě. Přendáme na plech, potřeme vejcem, posypeme cukrem a při 180 °C pečeme 10 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 15 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

