

# Изделия из слоеного теста



7 класс

Основными ингредиентами слоеного теста являются **мука, соль, вода и сливочное масло**. Такое тесто требует много внимания и большой точности при приготовлении. В зависимости от ингредиентов различают **классическое слоеное тесто и упрощенное**.

Основные составляющие - **тесто и сливочное масло** - закатывают тонкими слоями. Чем больше слоев, тем выше качество теста.



# Технология изготовления слоеного теста



# *Шаг первый*



- **200 грамм муки,  
100мл воды,  
щепотку соли  
смешать и  
замесить тесто.**

# *Шаг второй*



- **Оставить его в холодильнике на 15 минут.**

# *Шаг третий*



- **200 грамм сливочного масла смешать с 50-ю граммами муки, лучше в комбайне, руками тяжело.**

# *Шаг четвертый*



- **Месите, пока масляное тесто не слипнется в комок. Если месите руками, наденьте перчатки и смачивайте руки холодной водой.**

# *Шаг пятый*



- **Расплющите масляное тесто между двумя слоями пленки или пергаменты и положите на те же 15 минут в холодильник.**



# Шаг шестой



- Раскатайте тесто в прямоугольник приблизительно 40 на 25см, на две трети по длине выложите масло и распределите так, чтобы оно не доходило до краев где-то сантиметр.

# Шаг седьмой



- Накройте пустой частью масляную

# Шаг восьмой



- А потом оставшуюся часть с маслом наложите на тесто. Защипайте края. Накройте пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

# *Шаг девятый*



- Положите кусок короткой стороной к себе и раскатайте в длину. Сверните втрое. Поверните кусок влево на 90 градусов и раскатайте опять.

# Шаг десятый



- Процедуру раскатки и поворота влево надо повторить 6 раз. Тесто должно оставаться холодным. Вправо тоже можно поворачивать. Если убираете в холодильник, пометайте количество раскаток, делая пальцами углубления

***Готово – слоеное тесто.***





Приготовление теста занимает в общей сложности несколько часов, поэтому нет ничего удивительного, что хозяйки предпочитают покупать готовое замороженное слоеное тесто.



**Варианты формования  
изделий из слоеного теста**



Выпечку нужно производить при температуре 220-250<sup>0</sup> С.



**СПАСИБО ЗА ПРОСМОТР!**