

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 220-250⁰ С.



СПАСИБО ЗА ПРОСМОТР!