

Слоеное тесто



Слоеное тесто



- **Немецкий вариант считается более легким – для него масло предварительно размешивается с мукой, имеет более плотную консистенцию, не так быстро тает и хорошо раскатывается. Так что, быть может, вы решитесь сделать все же это замечательное тесто дома**

Секреты немецкого слоеного теста

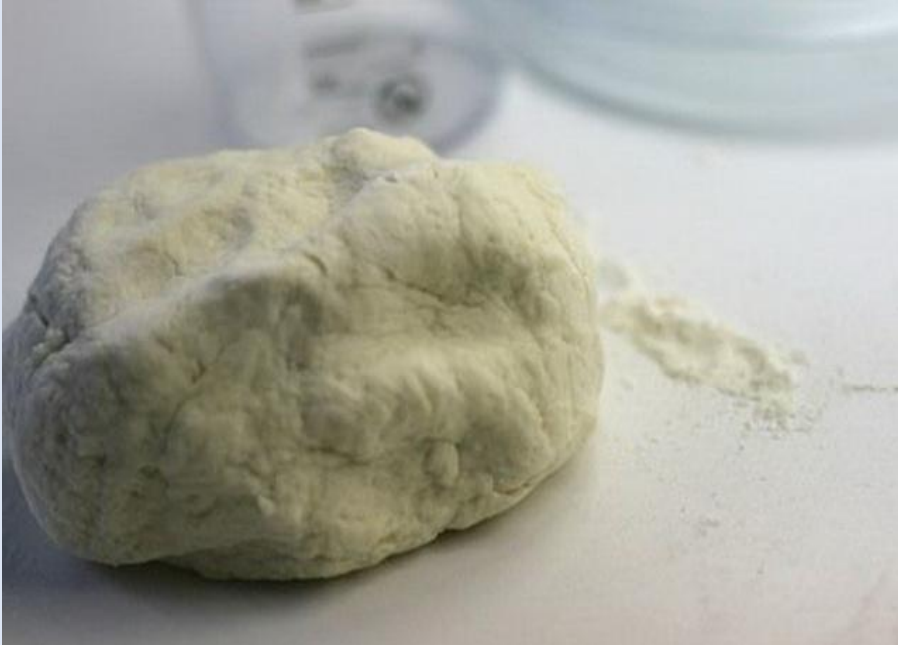
- **Главный и основной секрет такого теста – это либо работа в холодном помещении, либо постоянное охлаждение теста и инструментов. В домашних условиях это заключается в том, что после каждой раскатки на столе следует убирать тесто в холодильник на 30 минут, не меньше. Если же вы будете использовать охлажденную доску для раскатки и холодную скалку, вам потребуются, быть может, охладить тесто всего пару раз, а то и ни разу!**
- **Второй секрет – в раскатке. Это тесто надо раскатывать быстро и сильно, но аккуратно. Для этого очень подойдет вращающаяся скалка, ей намного легче и быстрее получается.**
- **И третье – температура выпечки. Изделия надо класть на влажный противень и ставить в горячую духовку (около 220С). При более низкой температуре масло просто вытапливается, и хотя тесто расслаивается, и даже поднимается, оно становится суховатым.**
- **Если вы делаете тесто в первый раз, возьмите небольшое количество продуктов.**

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, помечайте количество раскаток, делая пальцами углубления

Готово – слоеное тесто.



Язычки слоеные



- Для язычков вам потребуется:
- слоеное тесто из 200г муки
- 6 цукатов или кусочков яблока
- две столовых ложки сахара

Шаг первый



- Тесто раскатать толщиной 0,8-1см, с помощью овальной выемки вырезать пирожные. Автор сделала овальную из большой круглой, у нее она размером 8х11см. Масса заготовки – 65г, получается 6 пирожных. Из обрезков теста можно испечь что-то другое, а для язычков важен равномерный подъем.
- На доску насыпьте сахар ровным слоем, положите сверху заготовки, прокатите сверху скалку, чтобы язычки стали немного длиннее и к ним прилип сахар.

Шаг второй



- Теперь аккуратно переложите на противень, сахарной стороной вверх, стараясь не испачкать нижнюю сторону сахарными крупинками. Сверху положите по цукату или по дольке свежего яблока, обваленной в сахаре. Перед выпечкой поставьте в холодильник минут на 15.

Приятного аппетита!



- **Пеките при 230-240С 20-25 минут. Языки должны хорошо подняться и зарумяниться. Температура при выпечке слоеного теста должна быть высокой – иначе масло просто вытопится (помните?).**