

Слоеное тесто в домашних условиях

Ингредиенты:

Мука - 1/2 кг.

Масло сливочное - 1 пачка (180-200 грамм)

Сахар - 8 ч.л (без горки)

Дрожжи сухие - 8 ч.л (без горки)

Соль - 1 ч.л

Яйцо - 2 штуки

Вода -150-170 мл.

Как приготовить слоеное тесто дома

1. Перед приготовлением теста, положите пачку масла согреться при комнатной температуре. В глубокую миску насыпьте муку.
2. Следом засыпьте дрожжи.
3. Затем сахар и соль. Перемешайте.
4. Вбейте 2 яйца.
5. Перемешайте и постепенно влейте теплую воду.
6. Замесите тесто. Оно должно быть достаточно упругим, средней густоты. И уберите его в холодильник до охлаждения 20-22 С (примерно 1 час).
7. Масло должно быть мягким, легко перемешиваем его вилкой до однородной пасты.
8. Тем временем наше тесто прекрасно поднялось в холодильнике.
9. Охлажденное тесто достаем из холодильника и раскатываем пласт толщиной 1,5-2 см. Не нужно делать тонкие пласты, иначе готовое тесто будет рваться.
10. Масло разделите на 4 равные части. Смажьте раскатанный пласт теста 1 частью сливочного масла.
11. Складываем пласт пополам. Повторяем шаги 9,10,11 еще 3 раза.
12. Получаем слоеное тесто, по рецепту сети пекарен "Пекарушка". Из него можно приготовить вкусные слойки, пиццу, пирог и другие вкусности.

<https://photoretsept.ru/blyuda-iz-testa/sloenoe-testo-v-domashnih-usloviyah-byistrogo-prigotovleniya>