

Слоеное тесто

Ингредиенты, необходимые для приготовления слоеного теста:

Мука – сухая, высшего сорта, с пресновато-сладковатым вкусом. Муку нужно обязательно просеивать, чтобы обогатить ее кислородом.

Вода – должна быть холодной, но не ледяной. Ее берут обычно в пропорции 1:2 с мукой. Можно использовать молоко, которое значительно улучшает вкус, при этом эластичность теста уменьшается. Идеальный вариант использовать смесь воды и молока. А если заменить молоко или воду, указанные в рецепте, на яичные желтки - тесто получится еще нежнее и пышнее.

Соль – обычная каменная или морская среднего помола, придает тесту упругость и улучшает его вкусовые качества. При недостатке соли слои расплываются, при избытке – вкус ухудшается.

Сливочное масло (сливочный маргарин) – должно быть холодным, но не замерзшим. Иначе тесто будет сложно раскатывать, а слои могут порваться. Чтобы изделия получились более пышными, можно использовать соленое масло, в таком случае нужно уменьшить количество указанной в рецепте соли. Масло должно быть жирным: чем жирнее масло, тем пышнее выпечка. Масло добавляется после того, как готово основное тесто из воды, муки, соли. Его нужно предварительно подготовить, промять, выжать влагу, перемешать с мукой, следя за тем, чтобы не образовывались комки, и сформировать из него брусок.

Лимонная кислота (уксус или лимонный сок) – лимонная кислота улучшает вкус теста и его эластичность, но тут главное не переборщить, иначе это скажется на вкусе готового изделия. Кроме того добавление в тесто кислоты повышает качество клейковины муки, так как в кислой среде лучше набухает белок муки.

Замешивание и раскатывание слоеного теста

Замешивание и раскатывание дрожжевого слоеного теста:

Готовое сброженное тесто охлаждают до 10-20°C, чтобы на нем не плавилось масло. И раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5-6 мм. Разделяют пласт на 3 равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа. На среднюю часть пласта наносят слой предварительно прогретого (густого) сливочного масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть и смазывают маслом образовавшийся второй слой. После чего накрывают этот слой свободным

правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла. Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см; затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт, как уже было рассказано, вчетверо. И так несколько раз, раскатывая и складывая. Обычно дрожжевое тесто имеет около 24-32 слоев. Прослаивать тесто следует при температуре на 18 °С. После окончания раскатки тесто нужно убрать в прохладное место. Для улучшения слоистости масло можно посыпать сахаром. Дрожжевое тесто получается намного мягче пресного.

Замешивание и раскатывание пресного слоеного теста:

Для приготовления пресного теста замешивают мягкое тесто из муки и воды и затем закатывают в него холодное сливочное масло (масло и муку берут из расчета 1:1). Наливают в миску воду, добавляют кислоту, затем насыпают соль. Когда соль растворится, всыпают просеянную муку.

Замешивают тесто в течение 5-8 минут до получения достаточно плотной консистенции до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски, затем скатывают в шарик. При вымешивании в тесто можно положить также 1-2 столовых ложки масла. Тесто накрывают салфеткой или пищевой пленкой (чтобы тесто не заветривалось) и выставляют в холодное место не менее чем на 30 минут, так тесто будет более эластичным, и при его раскатке лучше будут образовываться слои.

Чтобы достичь слоистости необходимо раскатать основное тесто из муки и воды ровным слоем и положить в центр пласта плоский кусок охлажденного масла. Если масляная масса окажется крепче, чем тесто, то при раскатывании масло не распределится равномерно между слоями, останется одним куском и во время выпекания может вытечь. Слишком мягкое масло при раскатывании выдавливается.

Затем масло со всех сторон накрыть краями теста и скалкой раскатать прямоугольник. Прямоугольник сложить втрое: сначала середину пласта накрыть его левой третью, потом правой, затем сложить еще раз вдвое. На некоторое время положить тесто на холод. После этого тесто повернуть так, чтобы его открытые края были справа и слева от вас. Раскатать тесто от себя, повернуть на 90° и раскатать пласт в длинный прямоугольник. Снова сложить тесто, как описано выше. Этот процесс специалисты называют "турнированием". Его нужно повторить 4 или 5 раз. Важно помнить, что тесто необходимо всякий раз ставить на холод, чтобы слои не слипались. При слоении каждый раз перед складыванием теста надо тщательно сметать муку, чтобы слой не распылялся, изделие не крошилось и не получалось сухим и жестким. Слоеное тесто после замешивания следует поставить в холодное помещение (10-12° С) не менее чем на час. Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не

затягивается при формовке изделий. Пресное слоеное тесто обычно имеет 140-260 слоев.