

4 PAMOKA

SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS GAMYBA

Ingredientai

- 500 g miltų
- 250 ml šalto vandens
- 2 arbatinio šaukštelio druskos
- 375 g margarino VILNIUS kepiniams



Rekomenduojama

Iš šios tešlos galite pasigaminti pikantiškus sausainius, sluoksniuotos tešlos pyragėlius su įvairiais įdarais bei sluoksniuotos tešlos tortus.

GAMINIMO EIGA

1. Į dubenį persijokite miltus ir druską.



2. Miltų viduryje padarykite įdubimą, supilkite vandenį, ištirpintą ir atvėsintą margariną.



3. Imdami po truputi miltų iš kraštų užmaišykite tešlą.



4. Išimkite tešlą iš dubens ir keletą kartų perminkykite. Suformuokite rutulį, jo viršuje peiliu įpjaukite kryžį.



5. Įdėkite margariną tarp dviejų kepimo popieriaus lakštų ir kočėlu išmuškite iki 1 cm storio (jei reikia, rankomis formuokite margarino kraštus, kad gautųsi stačiakampis. Padėkite į šaldytuvą.



6. Išimkite tešlą iš dubens ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus. Kiek atlenkite kiekvieną tešlos kampą ir kočėlu iškočiokite, kol turėsite kažką panašaus į keturlapį dobilą (tešlos vidurys turėtų būti kiek storesnis nei kraštai).



7. Į tešlos centrą dėkite išmuštą margariną. Užlankstykite tešlos kraštus, kad visiškai jį paslėptų.



8. Apverskite tešlą ir iškočiokite pailgą, maždaug 7-8 mm storio stačiakampį. Sulankstykite tešlą į tris dalis. Suvyniokite tešlą į virtuvinę plėvelę ir padėkite į šaldytuvą bent 30



minučių. Tai pakartokite kelis kartus.

9. Paruoštą sluoksniuotą tešlą iškočiokite iki norimo storio, supjaustykite formelėmis, patepkite trynio ir pieno mišiniu ir kepkite 15–20 min, iki 220°C įkaitintoje orkaitėje. Iškepusius gaminius atvėsinkite ant grotelių. Skanaus!

