



Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, 50 dkg vaj, 1 csapott kiskanál só, 2,5 dl víz, 1 kiskanál 10%-os ételecet

a formáláshoz:
finomliszt

1. A lisztből 40 dekát kimérünk egy tálba. 10 deka hideg vaját hozzáadunk, és gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. A maradék 10 deka lisztet a többi hideg vajjal (mind a 40 dekával) gyors mozdulatokkal összekeverjük. Kb. 2 centi vastagra, 18×12 centisre formáljuk, és folpackkal letakarva hűtőbe tesszük.
2. A sót a langyos vízben kevergetve föloldjuk, az ecetet belekeverjük, majd a vajjal elmorzsolts lisztbe öntjük. 5-6 perc alatt könnyen kezelhető rétestésztát gyúrunk belőle, ami akkor jó, ha szép fényes, és elválk az edény falától. Folpackkal vagy nedves konyharuhával letakarva ezt is betesszük a hűtőbe 20-30 percre, mert ugyanolyan hőmérsékletűnek kell lennie, mint a vajas résznek.
3. Az alaptésztát enyhén beliszteztett gyúrolapon lóhere alakúra nyújtjuk úgy, hogy közepén vastagabb maradjon, mert ide kerül a vajas rész. A tészta négy szélét - a „lóhere leveleit” - ráhajtjuk. Megfordítjuk, hogy a hajtások kerüljenek alulra, majd a sodrófával óvatosan ütögetve-nyomkodva, kissé ellapítjuk. Amikor már nem olyan vastag, bátrabban nyújthatjuk, de vigyázzunk, ne lyukadjon ki, mert akkor kifolyik belőle a vajas rész. Nagyjából 50 centi hosszú, 25 centi széles téglalappá nyújtjuk. Gondolatban 3 részre osztjuk, majd az egyik - egyharmadnyi - oldalát középre hajtjuk. A tészta másik oldalát ráborítjuk és picit nedves (így nem szárad ki a tészta) konyharuhával letakarva, hűtőszekrényben 30 percen át pihentetjük. Ez az úgynevezett szimpla hajtogatás.
4. A tésztát 90 fokkal elfordítva gyúródeszkára fektetjük, kinyújtjuk, majd duplán hajtogatjuk. Azaz gondolatban 4 részre osztjuk, mindkét oldalát középre hajtjuk, a tészták találkozásánál még egyszer behajtjuk és hűtőben ugyanúgy pihentetjük, mint az előbb.

5. Először a szimpla, végezetül a dupla hajtogatást ismétljük meg pihentetéssel együtt. Fontos, hogy hideg helyen pihentessük, mert ahogyan nyújtjuk, surlódik, olvad a vaj, s ha nem kerül hideg helyre, beleolvad a tésztába, nem lesz leveles!
6. Leveles vajastésztából készül többek közt a tiroli rétes, a Wellington bélszín és a vajjas pástétom is, ezek készítésére következő számainkban visszatérünk.

10 főre

Elkészítési idő: 30 perc + pihentetés

Egy adag: 545 kcal