

Ciasto filo



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	400 g
sól	6 g
wody letniej - ciepłej	330 ml
skrobia ziemniaczana	do posypania
oliwy z oliwek	30 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mikserem wymieszać mąkę, sól i wodę. Jak składniki zaczną się łączyć, wlać oliwę, nadal miksując. Miksować około 3 - 4 minut, aż ciasto się połączy, będzie miękkie, delikatnie klejące i będzie prawie odchodziło od brzegów miski. Wyłożyć ciasto na stolnicę oprószoną skrobią ziemniaczaną, uformować w kulę. Kulę podzielić na mniejsze kawałki, około 60 g każdy, również uformować je w kulki. Ułożyć je na blaszce oprószonej skrobią, w odległości kilku centymetrów od siebie. Przykryć je folią lub ręczniczkiem i pozostawić w chłodnym pomieszczeniu na 2 godziny. Delikatnie oprószyć mąką stolnicę. Jeden kawałek ciasta filo położyć na środku. Rozwałkować go na koło o średnicy 14 - 18 cm. Od tego momentu - kładziemy dłonie pod ciasto i rozciągamy je ostrożnie grzbietami dłoni, uważając by nie popękało. Ważne, by pod spodem podsypywać skrobią. Ciasto jest gotowe, gdy ma grubość około 0,5 mm, czyli jest tak cienkie, że można przez nie przeczytać gazetę :) Jak płat ciasta jest gotowy, należy go przykryć delikatnie wilgotnym ręczniczkiem lub folią by nie wysychał. Następnie tym sposobem przygotować kolejne płaty ciasta, układać je na sobie po posypaniu wcześniejszego płata skrobią, na końcu przykryć ręczniczkiem lub folią. Nadmiar skrobi z ciasta można usunąć pędzelkiem. Smacznego :))