

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto filo

ilość porcji **1** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
400	gram	mąka pszenna	
6	gram	sól	
330	ml	woda	podgrzana do temp. 50 C
30	ml	oliwa z oliwek skrobi	skrobia ziemniaczana do podsypywania

Przepis 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 ręczniczkim i pozostawić w chłodnym pomieszczeniu (14 - 16°C) na 2 godziny (koniecznie).

Delikatnie oprószyć mąką stolnicę. Jeden kawałek ciasta filo położyć na środku. Rozwałkować go na koło o średnicy 14 - 16 cm (ja rozwałkuję trochę bardziej). 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 ręczniczkim lub folią by nie wysychał. Następnie tym sposobem przygotować kolejne płaty ciasta, układać je na sobie po posypaniu wcześniejszego płata skrobią, na końcu przykryć ręczniczkim lub folią. Nadmiar skrobi z ciasta można usunąć pędzelkiem.

Przechowywanie:

Ciasto filo można przechowywać w lodówce, dobrze owinięte, by nie wysychało. Należy je zużyć w ciągu 24 godzin.

Mrożenie:

Upewnić się, że ciasto jest ściśle zawinięte, by nie dostawało się do niego powietrze. Dozwolony czas mrożenia - do 2 tygodni. Przed użyciem należy je przenieść do temperatury pokojowej na 6 - 8 godzin.

Kupne ciasto filo:

Zazwyczaj dostępne w arkuszach 30 x 18 cm. Jest jednym z trudniejszych ciast do wykonania, więc prawdopodobnie będziecie woleli zacząć od kupnego. Doskonale się przechowuje w zamrażarce, jednak zawsze należy pamiętać o ochronie ciasta przed wysychaniem. Składniki