inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

SMÖRDEG

Smöret behöver vara kylskåpskallt för ett lyckat resultat. Recept för 600 g.

Ingredienser

250 g smör
4 dl mjöl, vete
1 dl vatten

Gör så här

1. Alla ingredienser ska vara kalla.

2. Blanda mjöl, vatten och hälften av smöret till en deg. Låt den vila i kyl 30 min.

3. Kavla ut degen till en kvadrat ca 35x35 cm.

4. Hyvla eller skiva resten av smöret och lägg det på halva degplattan. Vik upp degen över smöret.

5. Kavla eller tryck ut degen till en fyrkant ca 40x20 cm. Se till att inget smör tränger ut.

6. Vik ihop degen i tre delar åt ena hållet och två delar åt andra hållet.Låt vila i kyl ca 15 min.

7. Upprepa kavling och vikning ytterligare två-tre gånger.

8. Kavla sedan ut degen till en tunn platta, ca 30x60 cm.

9. Degen går utmärkt att skära i bitar och frysa. Bäst blir det om man lägger ut plattorna på brickor och fryser dem ca 30 min.

10. Lägg sedan ihop dem med smörpapper eller plastfolie emellan i en tättslutande plastpåse eller burk.