

Osnovno testo za kiš



Foto: Tommaso Lizzul - Fotolia.com

Priprava:

Z **osnovno testo za kiš** najprej iz moke naredimo kup, maslo narežemo na kočke in vse skupaj s soljo in nekaj vode zgnemo testo. Glede na moko dodajte nekoliko več ali manj vode oz. masla.

Če uporabimo zelo hladno maslo, testo ne sme počivati, temveč ga moramo takoj razvaljati in položiti v model. Sicer pa ga oblikujemo v kroglo, pokrijemo s folijo in postavimo v hladilnik. **Osnovno testo za kiš** obložimo z nadevom in pečemo v vroči pečici.

Nasvet:

Pri slanih kiših iz šunke in/ali sira lahko testu dodamo 1-2 jedilni žlici naribanega parmezana, da dobi testo posebno aromo.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Regija: Francija

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine:

- 130-150 g masla (hladnega)
- 270-300 g moke
- pribl. 120 ml vode
- sol