



PASTA SFOGLIA

Ingredienti

Per il pastello

225 gr di acqua
15 gr di sale
35 gr di panna fresca
500 gr di farina forte

Per il panetto

750 gr di burro
225 gr di farina forte

Procedimento

Per il panetto

Porre il burro freddo tra due fogli di carta da forno e batterlo per ammorbidirlo. Mettere in planetaria con la farina e lavorare per un paio di minuti; formare un panetto quadrato, appiattirlo e porlo in frigo per 1 ora.

Per il pastello

Impastare tutti gli ingredienti per qualche minuto, fino a ottenere un impasto liscio

e omogeneo.

Riporlo in frigorifero per almeno 1 e ½ ora, coperto con della pellicola per alimenti.

Per la finitura

Allargare il pastello con il matterello dandogli la forma rettangolare, mettere al suo centro il panetto, sempre in forma rettangolare.

Chiudere le due estremità laterali di pastello coprendo completamente il panetto. Appiattire con il matterello e, una volta raggiunto lo spessore di 1,5 cm, piegare la sfoglia in 3.

Stendere nuovamente la sfoglia allo spessore di 1,5 cm, e realizzare 4 pieghe.

Riporre la sfoglia, coperta da pellicola, in frigorifero e lasciar riposare per altri 60 minuti circa, quindi toglierla dal frigorifero e ripetere nuovamente le pieghe a 3 e poi ancora le pieghe a 4.

Una volta ottenuta la sfoglia, prima di utilizzarla è necessario lasciarla riposare in frigorifero per almeno 1 ora.