



RUSTICO LECCESE (PASTA SFOGLIA CON BURRO MANIPOLATO)



Ingredienti per la pasta sfoglia

Pastello:

600 g farina Manitoba

100 g burro morbido

275 g acqua fredda

10 g sale

Burro da incasso (manipolato):

450 g burro freddo

40 g farina (8-9% sul peso del burro)

Ingredienti per il rustico leccese (4-6 rustici)

150 g mozzarella fior di latte (ben sgocciolata)

50 g parmigiano grattugiato

150 ml besciamella (leggera, non troppo liquida)

50 g prosciutto cotto o salame dolce a cubetti (facoltativo)

1 tuorlo d'uovo (per legare)

Sale q.b.

Pepe q.b.

Noce moscata q.b.

Procedimento per la pasta sfoglia

Pastello:

1. Sciogli il sale nei 275 g di acqua fredda.
2. Inserisci la farina in planetaria.
3. Aggiungi il burro morbido.
4. Versa l'acqua salata gradualmente.
5. Impasta brevemente fino ad ottenere un impasto liscio (non lavorarlo troppo).

6. Forma un rettangolo.
7. Incidi a croce.
8. Riposo in frigo 60 minuti.

Burro manipolato

1. Lavora il burro freddo con i 40 g di farina.
2. Forma un rettangolo spesso circa 1 cm.
3. Riposo 20-30 minuti in frigo.

Stessa consistenza tra burro e pastello al momento dell'incasso.

Incasso:

1. Stendi il pastello a croce.
2. Inserisci il burro al centro.
3. Chiudi sigillando bene.
4. Riposo 20 minuti in frigo.

Laminazione

1ª piega → A 3

- Stendi a rettangolo (7-8 mm).
- Piega a tre.
- Ruota 90°
- Riposo 30 minuti.

2ª piega → A 4

- Stendi.
- Porta i due lati verso il centro.
- Chiudi a libro.
- Ruota 90°.
- Riposo 30 minuti.

3ª piega → A 3

- Stendi.
- Piega a tre.
- Ruota 90°.
- Riposo 30 minuti.

4ª piega → A 4

- Stendi.
- Piega a quattro (doppia).
- Riposo finale almeno 1 ora.

Stratificazione finale

Calcolo strati:

$$3 \times 4 \times 3 \times 4 = 144 \text{ strati}$$

Sfoggia molto fine, stratificazione importante, sviluppo regolare ma controllato.

Perfetta per:

- millefoglie
- diplomatica
- cannoncini
- vol-au-vent ben sviluppati

Procedimento per il rustico leccese

1. Taglia la mozzarella a cubetti molto piccoli e mettila a scolare in un colino per 10-15 minuti, così non rilascia troppa acqua nel rustico.
2. In una ciotola mescola:
 - mozzarella
 - parmigiano grattugiato
 - prosciutto o salame a cubetti
 - besciamella tiepida
 - tuorlo
 - un pizzico di pepe e noce moscata.
3. Mescola bene fino ad ottenere un composto omogeneo, cremoso ma non liquido.
4. Assaggia e aggiusta di sale se necessario.

Consigli

- La besciamella deve essere piuttosto soda, altrimenti il rustico risulta molle.
- Il tuorlo aiuta a legare il ripieno durante la cottura.
- Si può aggiungere anche qualche foglia di spinaci lessati o pomodoro a cubetti, ma il classico è mozzarella + prosciutto + besciamella.

Assemblaggio con sfoglia o brisée

1. Stendi la pasta sfoglia o brisée.
2. Ricava dei rettangoli o cerchi.
3. Metti 1-2 cucchiaini di ripieno al centro.
4. Chiudi a mezzaluna o a pacchetto, sigillando bene i bordi.
5. Spennella con tuorlo per doratura.
6. Cuoci in forno statico a 180°C per 20-25 minuti, fino a doratura.