



IMPASTI

Pasta sfoglia



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINTEMPO DI COTTURA
0 MINCALORIE
440KNOTE
3 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

250 g di Farina 0

230 g di Burro

200 ml di Acqua fredda

10 g di Sale

Preparazione

- Togliete dal frigo il burro, almeno 30 minuti prima di iniziare la lavorazione della sfoglia. Se facesse molto caldo, possono bastare anche 15-20 minuti.
- Impastate farina, acqua fredda e sale, formate una palla e fatela riposare 20 minuti coperta, a temperatura ambiente: dovrà arrivare alla stessa temperatura del burro.
- Stendete l'impasto fino ad avere un rettangolo, mettete al centro il panetto di burro e ripiegate i 4 lati della pasta così da chiuderlo a pacchetto.
- Spolverizzate la spianatoia con della farina, rovesciate la pasta e premete leggermente col mattarello per far incorporare il burro e abbassare la pasta: fate con molta calma per non fare dei buchi.
- Aspettate 5 minuti, poi stendete piano per ottenere una striscia verticale lunga 50 cm e larga 15 cm, alta 1 cm.
- Ripiegate i lati corti al centro e poi in 2, a libro, e mettetela in frigo per circa 30 minuti, coperta con pellicola. Questo è chiamato "giro".

- Fate così per altre 4 volte, tenendo sempre il dorso liscio della piegatura dalla stessa parte. Spolverizzate sempre di farina la spianatoia, e tra un giro e l'altro tenete sempre la pasta in frigo per 30 minuti.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Si può conservare in frigo al massimo due giorni, oppure in freezer fino a 3 mesi.