



## PASTA SFOGLIA CON MARGARINA PIATTA

### SFOGLIATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO

##### INGREDIENTI

FARINA "FORTE" - 300-320W

g 1.000

ACQUA

g 500-550

SALE FINO

g 15

##### PREPARAZIONE

Impastare farina, acqua e sale per 5-10 minuti fino ad ottenere una pastella liscia e vellutata.

Lasciare riposare per una decina di minuti.

#### SFOGLIATURA

##### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - PLASTIFICATA

g 1000

##### PREPARAZIONE

Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.

Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 mm.

Tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie previamente inumidite prima di infornare.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire MARBUR CROISSANT 20% con una delle nostre margarine piatte presenti a catalogo.