



PASTA SFOGLIA AL BURRO

SFOGLIATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

g 1.000

ACQUA - FREDDA

g 450-480

BURRO PIATTO - PLASTIFICATO

g 700

PREPARAZIONE

Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.

Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.

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

Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 millimetri.

Tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie con carta da forno prima di infornare.