

Pasta sfoglia

per salatini, biscottini, sfogliatine, bomboloni alla crema, pizzette, mele al cartoccio ecc.

Ingredienti 1° impasto

<i>Burro molto morbido</i>	<i>450 g</i>
<i>Farina</i>	<i>125 g</i>
<i>Sale fine</i>	<i>5 g</i>

Ingredienti 2° impasto

<i>Burro molto morbido</i>	<i>50 g</i>
<i>Farina</i>	<i>500 g</i>
<i>Acqua</i>	<i>200 g</i>

Occorrono inoltre circa 100 g di farina per spolverare asse e matterello

Amalgamate gli ingredienti del 1° impasto trasformandolo in una mattonella da cm. 12 x 20 circa. Avvolgetelo in un canovaccio umido e riponetelo in frigorifero. Fate la stessa cosa con il 2° impasto. Non occorre lavorare eccessivamente la pasta. Dopo circa 60 minuti prendete il 2° impasto e, con il matterello, ricavatene una sfoglia da cm. 50 x 20 circa. Ponete il 1° impasto al centro di questa sfoglia e ripiegatevi sopra i due lembi più lunghi della pasta sottostante. Comprimate poi leggermente con le mani.

Con il matterello spianate poi la pasta in modo da ottenere un rettangolo da cm. 50 x 20 circa. Ripiegate poi in tre parti la parte più lunga, girate la pasta di 90 gradi e, sempre con il matterello, rifate il solito rettangolo. Ritornate a ripiegare la sfoglia in tre parti e, senza comprimere ponete quanto ottenuto in frigorifero avvolgendolo nel canovaccio umido. Fate riposare per almeno un'ora. Avrete così fatto il primo giro.

Dovete ripetere questa operazione 4 volte fino a terminare con il solito che poi appiattirete ulteriormente. Dividete poi la pasta in tanti pezzi intercalando della carta forno. Riponete poi tutto nel congelatore ricorrendo a pacchettini ben chiusi.

Ricordate che il tempo di riposo fra un giro di pasta e l'altro in estate deve essere superiore ad un'ora però non dovete sentirvi impegnati perché potete attendere anche una notte. Inoltre è importante che il matterello ed il tagliere siano sempre ben infarinati.