

PASTA SFOGLIA



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 torta

- 250 g di farina 00 - 50 g di burro morbido* - 130 ml di acqua - 200 g di burro freddo - Sale

1. Mettere la farina, il burro morbido* tagliato a pezzettini, l'acqua e il sale nel contenitore di metallo, avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Quando il programma si ferma l'impasto deve essere omogeneo.
2. Tirare fuori l'impasto dal contenitore, formare una palla, avvolgerla nella pellicola alimentare e appiattirla leggermente. Lasciare riposare per 1 ora al fresco.
3. Infarinare l'impasto e stenderlo con il matterello, formare una specie di croce tirando i quattro angoli esterni.
4. Mettere il burro freddo tra due fogli di pellicola alimentare e appiattirli a formare un quadrato spesso 2 cm. Mettere questo quadrato di burro al centro della croce e ripiegare* i quattro lati verso il centro.
5. Stendere l'impasto in modo da ottenere un rettangolo lungo. Chiudere il rettangolo in tre come un portafoglio. Girare l'impasto di un quarto di giro e ricominciare.
6. Avvolgere l'impasto nella pellicola alimentare e riporlo in frigorifero per 30 minuti.
7. Per ottenere una sfoglia ottimale ripetere ancora due volte i punti 5 e 6.
8. Quando l'impasto è pronto, dargli la forma desiderata e riporlo per 30 minuti in frigorifero prima di usarlo.



Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016