

Pasta sfoglia - Impasto base



Tempo preparazione:
240 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

Per fare 570 gr di pasta

250g di farina setacciata

un cucchiaino di sale

40g di burro

125ml di acqua

150g di burro ben freddo

Istruzioni per la preparazione

1. Usa la lama impastatrice. Metti la farina e il sale nel recipiente. Sciogli i 40 g di burro e aggiungili all'acqua.

2. Impasta il burro e l'acqua con la farina no ad ottenere un composto omogeneo. Togli l'impasto dal recipiente e forma una palla.

3. Pratica un'incisione a croce sull'impasto per evitare che si restringa. Avvolgilo con un foglio di pellicola per alimenti o di carta oleata. Mettilo in frigorifero per 1 ora: in seguito sara' piu' facile stenderlo.

4. Togli l'impasto dalla pellicola o dalla carta oleata e trasferiscilo su un piano di lavoro leggermente infarinato (ad esempio, un piano in marmo). Stendi la pasta, procedendo dal centro verso l'esterno, in modo da formare una croce con il centro leggermente rialzato.

5. Disponi il burro freddo tra due fogli di carta oleata o di pellicola per alimenti. Picchietta con il mattarello in modo da formare un quadrato di 2 cm di spessore. Appoggia il burro sulla parte rialzata al centro della croce di pasta. Ripiega le 4 strisce di pasta sul burro sigillandolo completamente.



6. Spiana l'impasto con il mattarello, premendo con decisione sui bordi.
7. Stendilo su un piano di lavoro leggermente infarinato ricavandone un rettangolo di 12 x 35cm. Elimina eventuali residui di farina dalla superficie della pasta.