

# PASTA SFOGLIA AL BURRO

☐ Livello intermedio

### **PASTA SFOGLIA**

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua - fredda burro piatto - plastificato

#### PREPARAZIONE

1.000g Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta 450-480g ancora non molto liscia.

700g 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.