



PASTA SFOGLIA AL BURRO

👤 Livello intermedio

SFOGLIATI

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua - fredda

burro piatto - plastificato

PREPARAZIONE

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