

PASTA SFOGLIA AL BURRO

Livello intermedio

SFOGLIATI

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1.000g
acqua - fredda	450-480g
burro piatto - plastificato	700g

Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.