



PASTA SFOGLIA AL BURRO

chef 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 |
| 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.