

PASTA SFOGLIA TRADIZIONALE

Livello intermedio

PASTELLO

farina 00 - (300-320w)	1.400g	Impastare bene tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio. Lasciare riposare il pastello per 15 minuti circa.
acqua	750-800g	
sale	30-35g	

PANETTO

MARBUR CAKE 20%	2.000g	Impastare la meteria grassa con la farina in planetaria con la foglia fino ad avere un composto privo di grumi.
farina 00 - 300-320w	600g	

COMPOSIZIONE FINALE

Incorporare il panetto dando una piega a tre ed una a quattro.
Ripetere l'operazione fino a dare due pieghe a 3 e due pieghe a 4.
Dopo un tempo di riposo di almeno un'ora la pasta sfoglia sarà pronta per essere utilizzata.

irca GROUP
Extraordinary made simple.