



PASTA SFOGLIA TRADIZIONALE

👤 Livello intermedio

PASTELLO

farina 00 - (300-320w)
acqua
sale

1.400g
750-800g
30-35g

Impastare bene tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio.
Lasciare riposare il pastello per 15 minuti circa.

PANETTO

MARBUR CAKE 20%
farina 00 - 300-320w

2.000g
600g

Impastare la materia grassa con la farina in planetaria con la foglia fino ad avere un composto privo di grumi.

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.