PASTA BRISÉ 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- una presina di sale,
- 200 g di burro.

La pasta brisee è una della più veloci e semplici da fare; in genere serve per preparare barchette, tartelette e indifferentemente piatti dolci e salati.
Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, unitevi il sale, il burro appena ammorbidito e l'acqua necessaria per ottenere una pasta consistente ed elastica.
Lavoratela per circa 10 minuti, poi stendetela con il matterello in un rettangolo largo 15 cm circa; ripiegate i 2 estremi del rettangolo, in modo da sovrapporli uno sull'altro e ottenere così un quadrato di pasta formato da 3 strati.
Lasciare riposare la pasta per 10 minuti, poi ristendete la sfoglia e ripiegatela (questa operazione si chiama giro) per altre 2 volte, sempre con un intervallo di 10 minuti tra un giro e l'altro.
Fate quindi cuocere la pasta in forno, secondo l'uso al quale sarà destinata.