

PASTA SFOGLIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 300 g di burro,
- un pizzico di sale,
- farina per stendere la pasta.

Ponete la farina setacciata a fontana sul piano del tavolo o sulla spianatoia e incorporatevi il sale e l'acqua sufficiente per ottenere una pasta consistente e liscia.

Fatene un panetto e lasciatelo riposare per 15 minuti.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta con un mattarello (sia il tavolo o la spianatoia, sia il mattarello, devono essere leggermente infarinati); formate un quadrato di circa 20 cm di lato; mettetevi nel mezzo il burro (tenuto a temperatura ambiente e quindi piuttosto morbido) e ripiegate i quattro lembi della pasta in modo da richiudere il burro all'interno.

Passate il mattarello sulla pasta per stendere leggermente il burro racchiuso in essa.

Lasciate riposare per 15 minuti, poi iniziate i cosiddetti giri, cioè stendete una prima volta la pasta con il mattarello in un rettangolo di cm 60 x 20 circa, poi ripiegate le 2 estremità verso il centro, in modo da sovrapporre una sull'altra e ottenere così un quadrato formato da 3 strati di pasta.

lasciate riposare per 15 minuti.

Stendete nuovamente la pasta con il mattarello, disponendo però il quadrato in modo che quelli che erano i 2 lati più corti del rettangolo diventino ora i 2 più lunghi (date cioè un mezzo giro al quadrato); dopo aver steso la pasta, ripiegate la come prima e lasciatela riposare.

Ripetete l'operazione descritta per altre quattro volte (sei volte in tutto), lasciando sempre tra un giro e l'altro un intervallo di 15 minuti, infarinando sempre prima di stendere e dando sempre un mezzo giro al quadrato di pasta.

Dopo l'ultimo giro potete utilizzare la pasta per la preparazione stabilita.

La pasta sfoglia è indubbiamente una delle più lunghe e delicate da preparare.

Inoltre, va cotta in forno caldissimo riesca leggera e friabile.