

PASTA SFOGLIA PER VOL-AU-VENT

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- sale,
- un bicchiere di acqua,
- 300 g di burro.

La pasta sfoglia è una preparazione lievemente complessa solo perché impone il rispetto di determinate fasi e tempi di riposo, trascurando il quale la riuscita potrebbe essere compromessa.

Setacciate dunque la farina sulla spianatoia, poi, con la punta delle dita, formatevi nel mezzo una cavità detta comunemente fontana (o cratere).

Cospargete la farina di sale e versate nell'incavo l'acqua, avendo cura che non sia troppo fredda e facendo ben attenzione a che non si disperda in rivoletti fuori dal bordo della fontana.

Cominciate a lavorare delicatamente con la punta delle dita, intridendo bene la farina di acqua, in modo da formare un impasto.

Continuate a lavorare, fino a che la pasta risulterà omogenea.

A questo punto formate un panetto e lasciatelo riposare per trenta minuti, coperto con un panno.

Trascorso il tempo indicato per il riposo della pasta, adagiate il panetto sulla spianatoia infarinata e stendetelo con il matterello in un quadrato piuttosto spesso, dai lati molto arrotondati.

Nel mezzo di questo adagiate il burro intero, che nel frattempo avrete tenuto a temperatura ambiente in modo che si sia un po' ammorbidito e possa essere lavorato senza difficoltà.

Ripiegate i quattro lembi di pasta sopra il burro, racchiudendolo completamente.

Quindi con il matterello premete e stendete pasta e burro, cos" da amalgamarli insieme.

Quando i 2 ingredienti avranno formato un corpo unico, stendete la pasta in un lungo rettangolo, facendo in modo da avere uno dei lati corti verso di voi.

A questo punto ripiegate verso il centro del rettangolo il lato più corto superiore e sovrapponetevi quello inferiore.

Avrete così un panetto a 3 strati: copritelo con un tovagliolo e lasciatelo riposare per 15 minuti.

Ora potete iniziare i cosiddetti giri.

Scoprite la pasta e datele un quarto di giro, in modo che i 2 lati corrispondenti al punto di piegatura risultino perpendicolari a voi.

Riprendete il matterello e stendete la pasta in avanti e indietro (attenzione: non lateralmente, altrimenti si allargherebbe), cos" da assottigliarla e formare un nuovo rettangolo.

Piegate anche questo in tre, come già fatto in precedenza, e copritelo con un tovagliolo.

Lasciate riposare per altri 15 minuti.

Le operazioni descritte vanno eseguite complessivamente per sei volte, dando ogni volta un quarto di giro al panetto triplo, sempre nello stesso senso (orario o antiorario, a seconda di come avete cominciato) e lasciando sempre tra un giro e l'altro 15 minuti di intervallo.

Conclusi i giri, e terminato l'ultimo riposo di 15 minuti, stendete la pasta in un disco e ricavatevi i vol-au-vent necessari. Per questi, potete seguire 2 tecniche, che vi spieghiamo qui di seguito.

Potete lasciare la sfoglia alta un paio di centimetri e ricavarvi dei dischi del diametro voluto, dai quali ritaglierete, con uno stampino più piccolo, un dischetto centrale, che costituirà il coperchietto.

Oppure potete stendere la pasta più sottilmente e ricavarvi prima il disco di base, poi altri 2 della stessa dimensione, dai quali asporterete, con uno stampo più piccolo, la parte centrale, così da ottenere 2 anelli; questi ultimi andranno appoggiati, uno sull'altro sopra il disco di base e formeranno le pareti del vol-au-vent (è buona precauzione spennellarli prima con un po' di acqua per farli aderire meglio).

Naturalmente, oltre ai vol-au-vent, con questa ricetta potete realizzare molte altre preparazioni che richiedono la pasta sfoglia; ad esempio salatini vari (dischetti cosparsi di comino, farfalline, rotolini con pezzetti di würstel all'interno), crostate, panzerotti, ecc.