

Pasta Sfoglia

1. Setaccia le farine e il sale nella ciotola di Cooking Chef. Aggiungi 50 g di burro. Usando la Frusta K a velocita' 1 lavora insieme la farina e il burro. Lavora il burro rimasto dandogli la forma di un panetto di 2 cm di spessore.
2. Versa il succo di limone e una quantita' sufficiente di acqua molto fredda sulla farina. Amalgama il tutto con la Frusta K fno ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Metti il composto su una superficie leggermente infarinata e stendi con il matterello in modo da ottenere una striscia oblunga, leggermente piu' larga del panetto di burro e lunga poco piu' del doppio. Disponi il burro su una meta' e ripiegaci sopra l'altra meta'. Chiudi le estremita' con il matterello. Avvolgi con una pellicola trasparente e lascia.
3. Premi delicatamente con il matterello, quindi stendi fno ad ottenere un rettangolo dello spessore di 2 cm circa, di lunghezza circa doppia della larghezza.
4. Ripiega un terzo della striscia verso l'alto e un altro terzo verso il basso, e sigilla i bordi con il matterello. Copri e lascia raffreddare in frigorifero per 20 minuti.
5. Colloca la pasta su una superficie leggermente infarinata, con i bordi sigillati perpendicolari al piano di lavoro. Ripeti altre cinque volte la sequenza descritta ai punti 4 e 5 (spianatura, piegatura e raffreddamento), girando la pasta di 90° (un quarto di giro) dopo ogni sequenza.
6. Se il burro dovesse emergere dalla pasta, cospargete con altra farina e fate raffreddare in frigorifero. Lasciate in frigorifero per 1 ora prima di stendere e modellare per l'uso desiderato.

Nota: Non e' conveniente utilizzare quantitativi minori. La pasta sfoglia infatti si conserva molto bene nel congelatore, per cui e' consigliabile prepararne una quantita' maggiore del necessario e congelarla per un utilizzo successivo



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 1 persone



225g di farina
2,5ml di sale
450g di burro
10 ml di succo di limone o aceto di
vino bianco
280 ml di acqua molto fredda