

## Pasta brisée e varianti



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
0 minuti

**Dosatura:**  
Per 250 persone

### Elenco ingredienti

175 g di farina  
un pizzico di sale  
85 g di burro o margarina, a pezzetti  
oppure burro o margarina e strutto o  
grasso vegetale in parti uguali  
30-45 ml di acqua fredda

### Istruzioni per la preparazione

1. Metti la farina, il sale e il burro/margarina nella ciotola di Cooking Chef. Utilizzando la Frusta K a velocità 2, lavora fino a quando gli ingredienti amalgamati non avranno la consistenza di briciole.
2. Spruzza il composto con acqua, 1 cucchiaino alla volta, con la Frusta K in movimento, fino ad ottenere un impasto consistente. Rovesciate l'impasto su una superficie leggermente infarinata e modellatelo dandogli la forma di una palla piatta. L'impasto non deve essere lavorato troppo. Avvolgetelo in una pellicola trasparente e lasciatelo raffreddare e riposare in frigorifero per 30 minuti prima di stenderlo con il matterello.



Varianti:

**Pasta alla farina di avena**

Sostituisci 75 g di farina bianca con 50 g di farina di avena macinata a grana media e 25 g di farina integrale. Pasta alle noci/nocciole/mandorle. Incorpora 25 g di mandorle, nocciole o noci tritate o macinate finemente nel composto a briciole descritto alla fine del punto 1.

**Pasta brise'e, arricchita**

Sostituisci parte dell'acqua con un tuorlo o uovo intero, leggermente sbattuto. Al punto 2 aggiungete prima l'uovo, quindi una quantità di acqua sufficiente per ottenere l'impasto.

**Pasta frolla**

Alla fine del punto 1 aggiungi 2-3 cucchiaini di zucchero semolato.