

La pasta sfoglia - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Vedi anche [altre fotosequenze](#):

La lavorazione è semplice e piuttosto breve: meno di mezz'ora di lavorazione, 10 minuti in tutto di matterello.

La sequenza che ho seguito io prevede le prime 2 fasi piegando il composto in 3 e altre 2 fasi piegando in 4. Il mattarello è sempre nello stesso verso delle pieghe.

Tutte le fasi sono intervallate da mezz'ora di frigo tranne quella iniziale che prevede 2 ore per il solo panetto di farina.

Sotto il panetto di farina e acqua dopo 2 ore di frigo e sopra il burro spianato



dopo mezz'ora di frigo il primo giro piegando in 3



La sequenza che seguiva è identica alla precedente.

Qui la piega in 4



qui si nota il verso delle pieghe sempre perpendicolari al mattarello



Qui si vedono meglio le 4 pieghe





Il burro è 500 grammi e all'inizio lo spiano spolverizzandolo con farina e lo stendo sul panetto freddo ottenuto impastando 300 cc. di acqua con 500 grammi di farina (meta manitoba e meta 00, un cucchiaino di zucchero e 10 grammi di sale.

Si può surgelare, per averla sempre pronta in casa.

Non occorre molto tempo, l'unico problema è solo che va preparata in un giorno in cui non si hanno altri impegni fuori casa, per rispettare gli intervalli-frigo.

L'impasto e le girate non ruberanno nemmeno mezz'ora, complessivamente.

Con la dose da mezzo chilo di burro si ricavano in tutto Kg.1,700 di prodotto finito.

Con una spesa di circa 2,50 euro io ho ricavato l'equivalente di quasi 7 confezioni da 250 grammi, ma al di là dei costi, penso proprio che la qualità sia il top.

