



Pane sfogliato - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Pane -

(pan de hojaldre)
sorelle Simili

Ingredienti:

per il lievito:
50 gr. farina 00
30 gr acqua
2 gr lievito di birra

Per l'impasto:
250 gr farina 00
125 gr acqua
30 gr olio per sfogliare
10 gr lievito di birra
mezzo cucchiaino d'olio per l'impasto
1 cucchiaino raso di sale

Amalgamare tutti gli ingredienti del lievito e far lievitare fino al raddoppio.
A questo punto amalgamare tutti gli altri ingredienti, compreso il lievito a pezzetti, per impastare.
Una volta ottenuto un impasto omogeneo formare un filoncino di circa 20 cm e lasciarlo riposare per 15 - 20 minuti.

Passato questo tempo spianatelo col mattarello fino ad ottenere un rettangolo di circa 20 x 50 cm.

Versate 15 gr d'olio, spalmandolo con le dita su tutta la superficie.

Piegate i due lati laterali verso il centro facendoli combaciare.

e poi ripiegate l'uno sull'altro questi due lati (a libro)

fino ad ottenere 4 strati.

Saldate bene questi lembi e tirate una sfoglia sottile fino ad ottenere un rettangolo di 60 x 40 cm (se esce un po' d'olio è normale)

Versate sulla sfoglia gli altri 15 gr d'olio e spalmateli con le dita.

Arrotolate partendo dal lato corto senza stringerlo troppo

tenendo la falda di arrotolamento sotto, fate due incisioni molto profonde, con una lametta, distanziate tra loro circa 3 cm senza tagliare le "chioccioline" ai lati

Mettetelo su una placca da forno.

Pennellate con poco olio

coprite e fate lievitare fino al raddoppio. (40 - 50 minuti).

l'impasto delle due paste... (ho usato la MdP)



formato il filone...





dopo la lievitazione...



steso...





e unto...



Immagine presa dal sito ecucinando.it

la piegatura...



Immagine presa dal sito ecucinando.it



la chiusura...





ri steso....



immagine presa dal sito ecucinando.it

l'arrotolamento....



immagine presa dal sito ecucinando.it



con i tagli..poi messo a lievitare...



lievitato e pronto per il forno....



Immagine presa dal sito ecucinando.it

cotto...



Immagine presa dal sito ecucinando.it



e questo l'interno...



eCucinando.it