

Pasta Sfoglia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Vedi anche [altre fotosequenze](#)

da Gibon

Ingredienti per 1/2 kg di pasta sfoglia:

Primo impasto:

75 gr farina

190 gr burro ammorbidito

Secondo impasto:

175 gr farina 00 non manitoba

60 gr burro fuso

70 gr acqua

4 gr sale

Realizzare separatamente i due impasti, lavorando finché si presentano omogenei.
Formare due panetti rettangolari di circa 2 cm di spessore.



Avvolgere ciascuno di essi in pellicola e porre in frigo per 1 ora /1 ora e mezza.

Con il mattarello stendere il secondo impasto formando un cerchio/rettangolo e porre al centro il panetto di burro.



Richiudere la pasta esterna sigillandola formando una specie di pacchetto.





Primo giro: cominciare a stendere per diminuire lo spessore (dare dei colpettini col mattarello in modo da non fare fuoriuscire il burro e rompere l'impasto).

Stendere ottenendo un rettangolo di sfoglia con l'altezza pari a tre volte la larghezza.



Piegare le due estremità, superiore e inferiore in modo che si tocchino al centro.

Ripiegare quindi a metà ancora nello stesso verso.
Schiacciare leggermente, avvolgere in pellicola e rimettere in frigo per circa 1 ora.
qui ve lo faccio vedere di lato (chiusura a 4 infatti vedete che ci sono 4 strati)



Secondo giro: disporre il panetto sul tavolo con la piegatura a sinistra e piegarlo come prima...prima lo stendiamo poi pieghiamo gli estremi e un'altra piega come prima

Riporre in frigo per 1 ora.

Terzo giro: sempre con la piegatura a sinistra stendere il panetto ma questa volta piegarlo solo in tre: cioè piegare un terzo verso il centro e coprirlo con l'altro lembo di pasta.

Rimettere in frigo per 1 ora. Trascorso questo tempo è pronta per essere stesa e utilizzata nei modi in cui preferite...



ho letto anche che si fà con 4 giri
in sequenza

- 1° giro 4 piegature
- 2° giro 3 piegature
- 3° giro 4 piegature
- 4° giro 3 piegature

a me è venuta bene così..l'ho divisa in due parti e per utilizzare la mia prima pasta sfoglia, ne ho usata metà...l'altra riposa in freezer...
non so se sono stata molto chiara...lo spero...