

# Pasta Sfoglia

Categoria: Ricette di Base - Dolci



## Informazioni Generali

 Preparazione: 130 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Elevata

La pasta s  
**preparazi**  
perché è m  
una moltitu  
La lavorazi  
grande atte  
possa inglo  
durante la  
**fisica"** .  
Leorigini d  
risalgono a  
utilizzando  
Dall'**Egitto**  
ed addirittu  
apprezzata  
Per quanto  
pasta sfog  
sono due g  
Secondo a  
grande cuc  
cuochi, me  
nata ad op  
inventato i  
lavorazion

## Ingredienti per il pastello

>> Acqua

250 ml



>> Farina

00 200 gr



>> Farina

manitoba 150 gr



>> Sale

8 gr



## ingredient

>> Burro

250 gr

>> Farina

00 75 gr

## Preparazione



Per preparare la pasta sfoglia iniziate con la preparazione del pastello. Mescolate e setacciate le due farine, preferibilmente in una planetaria, sale nell'acqua (1) e impastate il tutto a media velocità per circa 8 minuti (2): dovete ottenere un composto più morbido ed elastico di quello di un panetto. Lasciatelo riposare, coperto con un canovaccio, in un luogo fresco per almeno mezzora.



Nel frattempo iniziate a preparare il panetto. Estraete il burro dal frigo, tagliatelo a cubetti (4) e inseritelo nella planetaria con i 75 grammi di farina (5) e impastate il tutto a media velocità per circa 8 minuti (6): dovete ottenere un composto più morbido ed elastico di quello di un panetto. Lasciatelo riposare, coperto con un canovaccio, in un luogo fresco per almeno mezzora.



Trasferite l'impasto ottenuto su una spianatoia (7) e riducetelo in un quadrato di uno spessore di circa 1 centimetro, o con le mani infarinate appiattendolo con l'ausilio di un mattarello. Inserite il panetto nella parte bassa del frigo – la più fredda – per almeno mezzora.



Stendete il pastello (10): ne ricaverete un rettangolo di circa 50 centimetri di lunghezza al centro del quale posizionerete il panetto, ormai pronto (11). Ripiegare il pastello (12),



facendoli combaciare (15) (ricordatevi che la pasta centrale dev'essere sovrapposta in modo da creare un effetto chiusura di scatola che impedisca al burro di uscire). Ripiegate anche gli altri due lembi, fino a chiudere il panetto su ogni lato (15). Ricordatevi sempre di infarinare il piano di lavoro e la pasta per evitare che si attacchi.





Prendete un mattarello ed esercitate una pressione sull'impasto (16), così da rendere più cedevole il panetto di burro. Potete quindi cominciare a darle la forma rettangolare, regolare. Per fare ciò non limitatevi a stenderla muovendo il mattarello avanti e indietro (perché rischiate di ottenere una pasta con dei movimenti obliqui, tenendo il mattarello lungo la diagonale del vostro rettangolo ideale, in modo da allargarne anche il centro (17). Quando avrete ottenuto la forma rettangolare, procedete con le pieghe. Piegare i due lati più corti in modo da farli combaciare al centro del lato più lungo (18-19),



assicuratevi che i due lembi non si sovrappongano (20) e piegatela a libro, appoggiando un lembo sull'altro (21)



Una volta pronto il vostro panetto segnatelo con una pressione del dito (che vi ricorderà che avete appena praticato la prima piega) (22-23) e lasciatelo riposare in frigo per almeno mezz'ora (24). A quel punto, estraete la sfoglia, posizionala di fronte a voi con l'apertura sulla destra e ripetete l'operazione di stesura e di riposizionarla in frigo, segnatela per due volte per ricordare di aver effettuato la seconda piega. L'intero procedimento andrà ripetuto altre due volte. La vostra pasta andrà lasciata riposare in frigo per almeno un'ora. Se non volete utilizzare subito la vostra pasta sfoglia, potete avvolgerla nella pellicola.

### Consiglio

Per rendervi conto se la preparazione della vostra sfoglia sta avvenendo nel modo esatto, basta passarci una mano sopra mentre la state stendendo. Se la sfoglia si rompe, allora state facendo un buon lavoro.

Cosa importantissima: tutti gli **ingredienti** della preparazione devono essere assolutamente **freddi** per non compromettere la realizzazione della pasta sfoglia.

### Curiosita'

Ad oggi la preparazione della **pasta sfoglia** è di quasi esclusiva pertinenza dei **pasticceri e gastronomi** e viene eseguita con l'aiuto di un m