

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Impasto per sfoglia

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500g di farina di grano duro
400g di burro fresco senza sale
1 tazza d'acqua
1 cucchiaino di sale
il succo di 1 limone

PREPARAZIONE

- 1 Tenete da parte un po' di farina per spolverare l'impasto e mettete il resto in un piccolo contenitore. Fate una fossetta nel mezzo e versate il succo di limone, l'acqua ed il sale. Impastate poi sopra ad un piano spruzzato con acqua o farina, fate in modo che diventi elastica e che non si incolli alle mani. Infarinatela, copritela e lasciatela nel frigorifero per mezz'ora.
Date al burro una forma rettangolare e spolverate con farina. Lavorate l'impasto e ricavatene una sfoglia grossa a forma di parallelogrammo. Mettete sulla metà della sfoglia il burro e piegate l'altra metà sopra.
Ponete l'impasto sopra ad un piano infarinato, lavoratelo e formate ancora una volta una

sfoglia a forma di parallelogrammo. Piegatelo in tre parti, lavoratelo ancora con il mattarello come prima e ripetete questo altre 4 volte. Cercate di lasciarlo 30 minuti nel frigo a riposare, prima di lavorarlo ogni volta, spolverato con la farina. Infine lavorate la sfoglia e fatene una forma più grande, infarinate e piegate in quattro parti. Adesso è pronta per essere usata come volete.