

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta brisée

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **pasta brisée** si prepara in quindici minuti: è una ricetta base estremamente semplice, perfetta per prendere confidenza con tecniche classiche quale impastare e sbriciolare! Una ricetta spiegata passo passo dal nostro pasticciere, fatela vostra! Vi aiuterà quando volete realizzare qualche ricetta rustica ma siete indecisi tra sfoglia e frolla! Questa ricetta infatti si presta benissimo come punto di partenza e dalla quale nascono piatti meravigliosi! Se siete invece alla ricerca delle basi più classiche e conosciute vi proponiamo di realizzare la ricetta [della pasta frolla classica](#): infallibile!

1° VERSIONE

FARINA 00 300 gr
BURRO 150 gr
SALE 1 pizzico
ACQUA 4 cucchiaini da tè

2° VERSIONE

FARINA 00 300 gr
BURRO 115 gr
TUORLO D'UOVO 1
SALE 1 pizzico
ACQUA 100 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la **pasta brisée** Versate la farina su di una spianatoia o sul piano di lavoro, aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti ed un pizzico di sale.



- 2 Impastate il burro con la farina utilizzando la punta delle dita fino ad ottenere un composto sbriciolato.



- 3 Aprite il composto a fontana e versate l'acqua incorporandola al composto di farina e burro aiutandovi con una forchetta.



4 Terminate d'impastare il tutto fino a che otterrete un composto omogeneo.



5 Non lavorate troppo l'impasto perché rischiereste d'avere una pasta brisèe troppo elastica e che tenderebbe a ritirarsi troppo in cottura.

Riunite l'impasto in una palla e avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente.

Riponete la pasta brisèe in frigorifero per circa un'ora.



- 6** Ora preparate la seconda versione della pasta bris e: procedete come per la prima versione ovvero versate la farina su di una spianatoia o sul piano di lavoro, aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti ed un pizzico di sale.

Impastate il burro con la farina utilizzando la punta delle dita fino ad ottenere un composto sbriciolato.



- 7** Aprite il composto di farina e burro a fontana e aggiungete il tuolo d'uovo con un pizzico di sale e l'acqua.



- 8 Fate incorporare il tuorlo e l'acqua nella farina aiutandovi dapprima con una forchetta, poi continuate impastando con le mani.

Ricordatevi sempre di impastare molto poco, giusto quanto serve per ottenere un impasto omogeneo.





- 9** Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero per circa un'ora.



CONSIGLIO

Posso surgelarla in modo da averla sempre a disposizione?

Certo, va benissimo!

Dopo quanto tempo dalla cottura posso farcirla?

Puoi farcirla appena si raffredda.

Va bene sia per dolci che per salati?

Sì va benissimo con entrambe le cose!