

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sfoglia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



PER IL PANETTO (BEURRAGE)

BURRO 1,5 kg

FARINA 00 440 gr

PER IL PASTELLO (DÉTREMPE)

FARINA 00 1,6 kg

SALE 30 gr

ACQUA 660 gr

La ricetta per la **pasta sfoglia** è relativamente semplice. La complessità sta nella lavorazione che prevede tempi piuttosto lunghi.

La pasta sfoglia fatta in casa, oltre a dare grande soddisfazione, ha un sapore e un gusto unico.

Una volta che imparerete come fare la pasta sfoglia realizzare torte salate, millefoglie e cornetti sarà il vostro orgoglio in cucina!

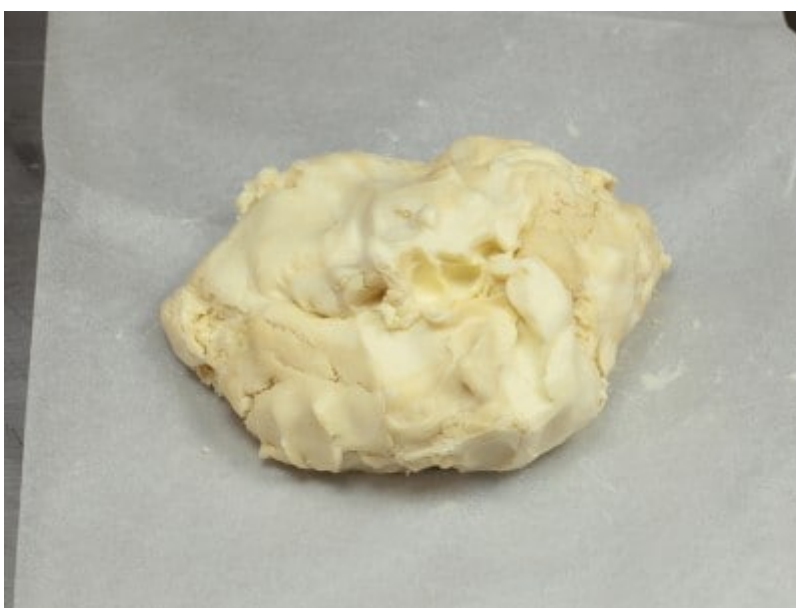
PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto il panetto, detto tecnicamente beurrage: impastate la farina con il burro senza lavorarli troppo.

Questa operazione è meglio eseguirla con la planetaria dotata di gancio a foglia.



- 2 Raccogliete il composto di burro e farina e formate con questo un quadrato aiutandovi con della carta forno per modellarlo, avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigorifero per un'ora.





3 A questo punto dovete realizzare il pastello, detto tecnicamente détrempe: impastate tutti gli ingredienti, meglio se con la planetaria dotata di gancio, fino a quando risulteranno ben amalgamati formando un impasto liscio ed omogeneo.





- 4 Prestate attenzione a non lavorare troppo gli ingredienti, questo tipo d'impasto non si deve incordare. Deve risultare un'impasto omogeneo ma non elastico.

Raccogliete il composto in un panetto e riponete in frigorifero per almeno 30 minuti, il raffreddamento vi aiuterà qualora abbiate lavorato troppo l'impasto impedendo la formazione della maglia glutinica.

Riprendete il pastello dal frigorifero e cercate di dargli una forma il più possibile quadrata allungando gli angoli a formare quattro alette.

Mettete al centro del pastello il panetto di burro posizionandolo diagonalmente.



- 5 Richiudete sul panetto le alette del pastello in modo tale che il burro sia sigillato

all'interno dell'impasto.



- 6** Iniziate a stendere il composto con il mattarello conferendogli una forma rettangolare fino a raggiungere uno spessore di 1,5 cm.



- 7** A questo punto iniziate i giri, lavorando l'impasto su di un piano di lavoro **leggermente** infarinato e spazzolando via l'eccesso di farina che potrebbe attaccarsi alla sfoglia.

Ripiegate $\frac{1}{3}$ del rettangolo, partendo da uno dei lati corti, verso il centro.



- 8 Ripiegate l'altro terzo del rettangolo, partendo dall'altro lato corto sovrapponendolo all'impasto già piegato.



- 9 In sostanza dovete piegare la sfoglia come fosse una busta da lettera.

Girate la sfoglia piegata di 1/4 di giro, cosicchè abbiate davanti a voi il lato più lungo.

Stendete la sfoglia fino a raggiungere 1,5 cm di spessore.

Ora piegate la sfoglia in quattro, ovvero piegate 1/4 della sfoglia, partendo da uno dei due lati corti, verso il centro.



10 Piegate 1/4 della sfoglia, partendo dall'altro lato corto, verso il centro.



11 Sovrapponete le due sezioni già piegate.



12 Avvolgete la sfoglia così piegata nella pellicola e riponetela in frigorifero per almeno 1 ora.

Trascorsa l'ora rieseguite le pieghe e riponete il tutto in frigorifero per un'altra ora.

A questo punto stendete la sfoglia a 1,5 cm di spessore, tagliatela nella forma desiderata ed infornate a 180°C per 20 minuti con forno statico.



CONSIGLI

Posso preparare la sfoglia in quantità visto che è una ricetta un po' laboriosa?

Sì, certo, noi di Cookaround te lo consigliamo, infatti la pasta sfoglia di conserva perfettamente

in freezer ben chiusa nella pellicola per un mese. Se conservata in frigorifero, invece, abbiate l'accortezza di utilizzarla entro due giorni poichè la pasta sfoglia tende a fermentare, ad ingrigirsi e, una volta cotta, potresti avere un prodotto alterato sia nel gusto che nella consistenza.

Posso utilizzare questa pasta sfoglia per ricette salate?

Di ricette con la pasta sfoglia ce ne sono un'infinità, sicuramente ne esistono tantissime anche di salate, te ne riporto qualcuna qui di seguito per fornirti qualche spunto.

[focaccia di pasta sfoglia e formaggio](#)

[focaccia di pasta sfoglia con le verdure](#)

[Torta salata bietola e ricotta](#)

[Torta salata zucchine e gorgonzola](#)

Mi dimentico sempre quanti giri ho dato alla pasta sfoglia, come faccio?

A parte che non è un grossissimo problema, nel dubbio dai un giro in più. La prossima volta segna sul panetto di pasta sfoglia il numero di giri che dai premendo un dito nel panetto e segnando un solco per ogni giro.

Quando stendo la pasta sfoglia per fare i giri mi si incolla al matterello, come posso ovviare questo problema?

Sicuramente ciò avviene perchè il panetto sta in un ambiente troppo caldo e anche il matterello non è freddo. Il consiglio è di far riposare un altro po' il panetto in frigorifero e di far freddare anche il matterello e tutti gli attrezzi che hai intenzione di usare per la preparazione della pasta sfoglia.