

DOLCI E DESSERT

Pasta sfoglia classica

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

3 h

■ Ingredienti per 8 persone

Farina	500 g
Burro	500 g
Succo di limone (o aceto di vino bianco)	2 cucchiiai
Sale	1/2 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 Tagliate a dadini 40 g di burro. Setacciate la farina sopra una ciotola fredda; aggiungete il burro e lavoratelo con le dita finché sia ben avvolto dalla farina.
- 2 Fate un pozzo nel centro. Versate 25 cl di acqua ghiacciata e il succo di limone o l'aceto nel centro del pozzo e lavorate con le mani fino a ottenere una pasta umida ma non appiccicosa.
- 3 Aggiungete, se necessario, una o due cucchiainate di acqua ghiacciata. Rovesciate l'impasto su una superficie infarinata e lavoratelo aggiungendo farina sia sul piano da lavoro che sulla palla di pasta, finché quest'ultima non sia più umida.
- 4 Schiacciate la palla di pasta fino a uno spessore di 3 cm e lasciatela quindici minuti in frigorifero avvolta in un foglio di pellicola. Evitate naturalmente di usare il freezer.
- 5 Posate il resto del burro su un piano leggermente infarinato e schiacciatelo con le mani fino a farne un rettangolo di 15 x 12 cm. Mettete in frigorifero.
- 6 Togliete la pasta dal frigo, schiacciatela con le mani sul piano da lavoro infarinato fino a ottenere un rettangolo. Continuate a stirare la pasta, procedendo sempre dal centro verso i bordi.
- 7 Rettificate i bordi con un righello. Togliete la farina in eccesso dalla superficie della pasta, posate il mattone di burro in mezzo al rettangolo e piegate sopra i quattro bordi.
- 8 Sigillate i bordi. Fate il primo giro: tirate la pasta fino a ottenere un rettangolo di 38 x 30 cm. Tracciate due righe con il dito per dividere il rettangolo in tre parti, nel senso della lunghezza.

- 9 Piegare il terzo davanti a voi verso il centro fino alla seconda riga, poi portate sopra il terzo opposto facendo coincidere i bordi. Sigillate i bordi.
- 10 Girate la pasta di 90 gradi (a questo punto la pasta avrà già avuto un giro). Per il secondo giro abbassate la pasta fino a ottenere un rettangolo di 38 x 30 cm.
- 11 Tracciate una riga sulla larghezza al centro della sfoglia, poi ripiegate i due lati corti fino a congiungerli sopra il tratto. Piegare quindi una metà sull'altra.
- 12 Chiudete bene i bordi e girate la pasta di 90 gradi, in modo che la piega si trovi alla vostra sinistra.
- 13 Lasciate riposare la pasta in frigorifero per almeno quindici minuti, avvolta in un foglio di pellicola per alimenti.
- 14 Ripetete due volte i due giri nello stesso modo, verificando prima di stirare la pasta che il lato lungo si trovi verso di voi. Questa pasta si congela perfettamente.
- 15 Schiacciatela un po' con il mattarello, poi tagliatela con un coltello ben affilato e infarinate il taglio per sigillare il burro. Chiudete la pasta in sacchetti per congelare da 500 o 250 g ed etichettateli.