

La pasta sfoglia rapida!



Penso che la mia opinione sul preparare la pasta sfoglia in casa sia abbastanza chiara ([la pasta sfoglia](#)).

Ma capita sempre il momento in cui si desideri una sfoglia più saporita di quella industriale; ed è la volta che il nostro fornaio di fiducia è chiuso o l'ha già terminata!

Questo è un metodo per saltare tutti i cosiddetti "giri di pasta" (ce ne sono anche altri) e poterla preparare in casa facilmente e in breve tempo.

La brevità del tempo è comunque un concetto relativo: fra una cosa e l'altra vanno via un paio d'ore o poco più.

Quelle qui indicate sono le quantità minime per una piccola millefoglie:

Ingredienti:

1

farina	g.	100
burro	g.	25
sale	presa	1
acqua	ml.	50

2

burro	g.	50
farina	g.	25

3

farina per il piano di lavoro	QB.
-------------------------------	-----

Preparazione:

Preparare gli ingredienti per i vari punti della procedura e procedere col primo impasto mescolando con le mani la farina con acqua, sale e burro. Quindi spianare a circa mm 5 e riporre in freezer avvolto in un foglio di alluminio per circa mezz'ora.

Ammorbidire il burro con la forchetta, amalgamarlo con la farina e tenerlo da parte in fresco fino ad aver steso appena per ammorbidirlo l'impasto prelevato dal freezer.

Coprire il foglio di pasta con il burro lasciando liberi i bordi, arrotolare stretto e lasciare riposare un'altra mezz'ora in frigo (non in freezer)

Prendere la sfoglia dal frigo e stenderla allo spessore di utilizzo (normalmente circa mm 3);

se non la si usa subito la si può avvolgere in un foglio di carta forno e conservare (in un sacchetto di plastica) in frigo per non più di tre giorni.

Oppure utilizzarla subito, come nelle foto che seguono, per un semplicissimo millefoglie. Ma è adatta anche per tutti gli altri usi.