

La pasta sfoglia rapida (2)!

Questa sfoglia svelta è stata provata più volte ed è sempre stata molto apprezzata.

Vogliamo provare insieme?

Allora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

(corrispondono alla quantità di sfoglia di un rotolo pronto del supermercato)

1

farina 00 (Typ 405) g. 100

burro freddo g. 100

sale presa 1

acqua fredda ml. 50

2

farina per il piano di lavoro QB.

Preparazione:

Preparare sul piano di lavoro tutto quello che occorrerà: ingredienti, mattarello e multi-mixer a lame.

Personalmente io preferisco lasciare nel freezer, per una ventina di minuti, l'acqua e il burro tagliato a cubetti molto piccoli: ho visto (anche per le paste frolle e brisée, che aiuta molto le successive fasi dell'impasto).

A questo punto mettere nel mixer tutto il burro e la farina e fare andare a velocità massima tre volte per dieci; quanto basta a ottenere un impasto sabbioso.

Aggiungere nel mixer il sale e l'acqua fredda e far girare al massimo ancora una volta per dieci, quindici secondi.

Quindi passare l'impasto sul piano di lavoro già spolverato di farina

Raccogliere l'impasto e tutte le sue briciole a forma di mattoncino e poi distenderlo col matterello a forma di rettangolo, abbastanza sottile (*io uso lo [spessore minimo da pasticceria](#) – 3 mm.*) e poi lo appiattisco ancora un po'...

Formare un cilindro arrotolando l'impasto per il lato più lungo.

Appiattirlo col matterello e poi stenderlo fino a ottenere un rettangolo abbastanza spesso (*qui uso lo spessore medio da pasticceria – 5 mm.*).

Arrotolarlo su se stesso formando una specie di ruota...

e metterlo in frigo, avvolto nella plastica, per un'oretta (*eventualmente un breve passaggio in freezer sarà d'aiuto ma... attenzione a non farlo congelare, massimo un quarto d'ora!*).

Al momento dell'uso la sfoglia andrà inizialmente stesa (*v. foto seguenti*) tenendo i tagli verso di sé.

Nella fase finale è meglio stenderla su della carta forno tirandola allo spessore desiderato e pronta per l'uso.

Questa sfoglia è adatta sia per preparazioni dolci che salate.

Per esempio, delle semplici sfoglie da sgranocchiare al volo, coperte di zucchero a velo... oppure dei golosi fagottini alle mele.

Buon appetito!