Pasta sfogliata

Pubblicato: 29-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 250 gr. di farina 00
- 150 gr. di burro
- 80 cl. di acqua
- sale

Preparazione:

Impastare la farina con l'acqua e il sale.

Aggiungere un poco alla volta il burro, formare un panetto piatto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigo per mezz'ora.

Riprendere l'impasto, con il mattarello formare un rettangolo e piegarlo in 3, riavvolgerlo nella pellicola e metterlo nel congelatore per 10 minuti. Ripetere questa operazione per 3 volte.

Dopo la terza volta rimetteterlo in frigo per un'altra mezz'ora. A questo punto la pasta è pronta per essere utilizzata.