

Pasta Brisée

La pasta brisée (in francese "sbriciolata"), è un impasto molto semplice a base di burro farina ed acqua, si realizza in pochissimi minuti ed è ottima per tutti i fondi delle torte salate, oltre che per tante altre preparazioni.

Poichè è davvero semplice da preparare, soprattutto con un mixer da cucina, non vale davvero la pena comprarla già pronta al supermercato.



Io la preparo con il Bimby ma qualsiasi mixer andrà bene. Si può comunque realizzare anche a mano (vedi in fondo).

Ingredienti per 400 gr di pasta (sufficienti per foderare uno stampo di diametro 26cm):

- 250 gr di farina 0
- 100 gr burro freddo
- 70 gr acqua fredda
- 1/2 cucchiaino di sale fino

Innanzitutto, mettere la farina e il sale nel boccale e frullare qualche secondo per mescolare.

Tagliare il burro a cubetti, unire alla farina e dare qualche colpo a velocità massima ("Turbo" nel Bimby) per ottenere una specie di sabbia.



Per ultimo, versare l'acqua e impastare: 20 secondi a velocità media (vel. 4/5 con il Bimby).



Raccogliere tutta la pasta su un piatto o sul tagliere, compattare con le mani dando la forma di una palla, schiacciare formando un disco, coprire con pellicola e fare raffreddare in frigorifero circa 30 minuti.



A questo punto riprendere la pasta, stenderla ad uno spessore di circa 1/2 cm con il mattarello (lavorerete molto meglio infarinando sia il tagliere che il mattarello), foderare la tortiera eliminando i bordi in eccesso con un coltello. Bucherellare con una forchetta tutta la superficie (in questo modo la pasta non gonfierà troppo in cottura), coprire il fondo con fagioli o ceci secchi e cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.

Questa cottura è chiamata “**cottura in bianco**”, e serve ad asciugare e dare consistenza alla base prima di riempirla, evitando che resti umidiccia e cruda, come invece succederebbe se cuocessimo il tutto insieme alla farcia in un'unica mossa. Togliere dal forno, raffreddare un poco, poi farcire a piacimento e terminare la cottura come da ricetta.

Ecco come realizzare la pasta Brisée a mano:

In una ciotola unire la farina e il sale e mescolare con una

forchetta per spargere uniformemente il sale.

Tagliare il burro a cubetti piccoli, unire alla farina e sbriciolare velocemente con la punta delle dita fino a ridurlo in piccolissimi pezzetti, mescolando insieme alla farina.

Quando l'impasto risulterà abbastanza uniforme (non bisogna lavorare troppo altrimenti il burro si ammorbidisce) unire l'acqua fredda e impastare in fretta, fino a formare una palla.