

Pasta sfoglia veloce (metodo senza sfogliatura)

Ingredienti:

- 250 g di burro (1 panetto)
- 450 g di farina 00
- acqua fredda (circa 3-4 cucchiaini)

Congelare il burro per almeno 2 ore, in modo da poterlo poi grattugiare agevolmente.

versare l'acqua in un bicchiere e porre anche questo in congelatore, in modo da averla freddissima per la fase di impasto.

In una ciotola capiente setacciare la farina.

Grattugiarvi sopra tutto il burro, utilizzando i fori grossi di una grattugia (quelli per fare le verdure a julienne per intenderci). Se in questa fase immergerete ogni tanto il panetto di burro nella farina, eviterete che si attacchi ai fori della grattugia.

Utilizzando una spatola o un cucchiaino di legno, impastare velocemente ed aggiungere l'acqua un cucchiaino per volta, solo quel tanto che basta a tenere insieme l'impasto.

Noterete che l'impasto non è uniforme, ma piuttosto consiste in una serie di pezzi di pasta uniti tra loro. Questa è esattamente la consistenza che vogliamo ottenere, per emulare la sfogliatura tipica della pasta sfoglia classica.

Usando le mani formare velocemente una palla, cercando di catturare tutti i pezzetti di pasta che dovessero scapparvi. Metterla in un piatto, coprire con pellicola e fare riposare in frigorifero per 30 minuti.

A questo punto riprendere la palla, stenderla col mattarello ed utilizzarla per la preparazione preferita (torte salate, croissant, ecc)

Ovviamente questo impasto non ha la stessa consistenza della

pasta sfoglia classica (con sfogliatura) ma grazie all'elevata quantità di burro e alla scarsissima maglia glutinica (quasi assente) che si è formata nella fase di impasto la pasta rimane molto friabile dopo la cottura.