

Ricetta base per pasta sfoglia

Ingredienti

600 g di "Mix Dolci" Mix C Schär, 250 ml di latte, 250 ml di acqua, 10 g di sale, 10 g di zucchero, 300 g di margarina speciale per pasta sfoglia (reperibile in pasticceria)

Preparazione

Impastare la margarina leggermente ammorbidita nella farina (circa 50 gr). Formare un panetto rettangolare dello spessore di 8-10 mm. Mettere sul tavolo la restante farina, versare al centro l'acqua, il latte, il sale e lo zucchero. Impastare e lavorare energicamente fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Stendere l'impasto ad uno spessore di 8-10 mm, appoggiare al centro la margarina e quindi ripiegare in due premendo sul panetto di margarina. Stendere di nuovo tutto con il mattarello avendo cura di formare un rettangolo alto 1 centimetro. Ripiegare in quattro la pasta e spianare nuovamente con il mattarello. Ripetere l'operazione per quattro volte consecutive.



Il suggerimento di Oscar

Lasciar riposare l'impasto per circa 30-60 minuti nel frigorifero. Tirare fuori dal frigorifero solamente la quantità necessaria per la lavorazione.

1h 
4 

