



Pasta sfoglia

[Del 15/03/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: 250 g di farina, 250 g di burro, poco più di mezzo bicchiere d'acqua. per i cannoncini: crema pasticcera o altre creme. per le mini-pizzette: salsa ristretta di pomodoro, origano, olio, sale.

Intanto lasciamo fuori dal frigo il burro, in modo che diventi morbido. Mettiamo sulla spianatoia 60 g di farina e impastiamola bene con il burro; formiamo un panetto e mettiamolo nel frigo avvolgendolo nella pellicola di plastica. Mettiamo i rimanenti 190 g di farina sulla spianatoia, mettiamo nella fontana poca acqua, un pizzico di sale (ma solo un pizzico), e iniziamo ad impastare, aggiungendo altra acqua in modo da formare una pasta soda e liscia. Anche questa mettiamola in frigo. Dopo mezz'ora tiriamo fuori dal frigo la pasta ed il panetto di burro. Stendiamo la pasta a rettangolo quel tanto che basta per poter poi "avvolgere" il panetto di burro: dopo che abbiamo steso la pasta a rettangolo, mettiamo il panetto di burro al centro e pieghiamo a libro i lembi sopra il panetto. Con le mani schiacciamo un pò e poi prendiamo il matterello e premiamo e stendiamo la pasta con il burro imprigionato dentro fino ad avere di nuovo un rettangolo questa volta di un centimetro di spessore. Pieghiamo a libro la pasta e mettiamola in frigo per 15 minuti. Tiriamo fuori la pasta dal frigo e schiacciamo con il matterello fino a formare un rettangolo di un centimetro di spessore e poi pieghiamo la sfoglia a libro e mettiamola in frigo per altri 15 minuti. Dobbiamo dare in totale 6 giri alla pasta ed ogni volta la avvolgiamo nella pellicola e la mettiamo a freddare in frigo (in modo che il burro non si scaldi). Per i cannoncini il problema è solo la crema con la quale farcirli. Nella pagina delle salse ne potete trovare alcune come ad esempio la crema pasticcera. Possiamo fare delle strisce molto lunghe e strette 3 centimetri, per poi avvolgerle in un "cannolo" di legno o di metallo (si trovano nei negozi di casalinghi). I cannoncini così preparati vanno cotti in forno a 180° per pochi minuti finché diventino dorati; poi li farciremo con una crema. Le pizzette invece sono facili da preparare: basta fare delle palline per poi schiacciarle e condirle con pomodoro, olio, sale e origano. Anche queste cuociamole pure in forno a 180° per pochi minuti, fino a che i bordi saranno dorati.



[Home](#) • [Cerca](#) • [Cosa c'e' nella dispensa?](#) • [Invia ricette!](#) • [4 chiacchiere](#) • [Menu' speciali](#) • [Contattaci](#)

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]