

Pasta sfoglia casalinga, (quella di Iginio Massari...)

Una sfoglia un po' più *professionale* di quelle che ho già presentato in queste pagine.

Cominciamo come sempre dagli ingredienti e iniziamo a lavorare di mattarello!

Ingredienti:

| | porzioni | n. | 2 | 4 |
|---------------------------------|--------------------|-----|-----|-----|
| acqua | | ml. | 125 | 250 |
| farina | | g. | 325 | 650 |
| sale | | g. | 6 | 12 |
| burro svizzero a cubetti | | g. | 83 | 165 |
| | per la sfogliatura | | | |
| burro svizzero freddo a cubetti | | g. | 200 | 40 |

Preparazione:

Tagliare tutto il burro a cubetti e riporre in frigorifero quello che servirà per la sfogliatura.

Versare nella ciotola della planetaria tutti gli ingredienti (escluso il burro per la sfogliatura) e impastare sommariamente, a velocità minima e con il gancio, per un paio di minuti, quanto basta ad amalgamarli insieme.

Aggiungere il burro per la sfogliatura, sempre a cubetti, freddo di frigorifero; mescolare al massimo un minuto: quanto basta a incorporare grossolanamente i cubetti senza peraltro farli assorbire dall'impasto.

Spolverare di farina e rovesciarvi la massa.

Spolverarla appena su tutti i lati e sagomare un mattoncino.

Stendere col mattarello aggiungendo se necessario poca farina: l'impasto tenderà ad appiccicarsi; ma va bene così.

Dare un primo giro di pieghe a tre. Ruotare di novanta gradi e stendere nuovamente.

Ora dare un secondo giro, questa volta a quattro.

Ricordarsi sempre di ruotare ogni volta l'impasto di novanta gradi rispetto alle pieghe precedenti (in questo modo la parte *burrosa* finirà per restare imprigionata, permettendoci di ottenere alla fine l'effetto di sfogliatura tanto desiderato!).

Mettere in un sacchetto di plastica ben chiuso e passare in frigorifero per un'ora.

Trascorso questo tempo e ripreso l'impasto fuori dal frigo io mi discosto brevemente dalla procedura indicata: *non mi fido tanto della mia manualità*; quindi, ripeto l'operazione di stesura a tre e quindi a quattro e do poi un'altra ora di riposo in frigo prima di passare all'ultima stesura e alle ultime due piegature a quattro.

Ripetute anche quelle,

la sfoglia sarà pronta per l'uso, dopo almeno altre due ore di riposo, meglio una notte: io la preparo nel pomeriggio per usarla il giorno dopo...

Il giorno dopo le foto della preparazione (versione da due porzioni) l'impasto è stato diviso in tre parti uguali: due, stese ognuna in un sacchetto di plastica per alimenti a cerniera, sono state messe in freezer per le prossime preparazioni.

L'altra, stesa a tre millimetri e poi divisa in tre rettangoli uguali,

è stata infornata e cotta per 15' a 220°C nel forno preriscaldato (statico) e poi lasciata raffreddare.

È stata usata per confezionare una semplice millefoglie con [crema pasticcera semplice](#) e coperta da una glassa di zucchero a velo e succo di limone.

Lasciata raffreddare è stata poi gustata con golosità. Una bontà