

## **PASTA SFOGLIA** **di Alessandro Giudici**

### Ingredienti

Farina Sfoglia 803	625 g	39,94 %
Acqua	150 g	9,58 %
Panna 35 % m.g.	260 g	16,61 %
Malto diastasio 5000 u.p.	18 g	1,12 %
Sale	13 g	0,80 %
Burro piatto per laminazione	500 g	31,95 %
<b>Totale</b>	<b>1.566 g</b>	<b>100 %</b>

### Procedimento

Impastare insieme Farina Sfoglia 803, malto diastasio, panna e acqua in maniera grossolana e aggiungere infine il sale sciolto in acqua. Mettere a riposare tutta la notte in frigo o almeno per 2 ore. L'indomani con metodo di incasso semplice dare una piega da 3 e 4, mettere in frigo per almeno 1-2 ore a riposare e poi dare un'altra piega da 3 e da 4.

Riposo in frigo fino a raffreddamento. Utilizzare o abbattere per utilizzare all'occorrenza.

Farina Sfoglia 803 garantisce un buon rapporto di farina e materia grassa. È lavorabile in moltissime applicazioni sfogliate. Ottimo Sviluppo.

