

Pasta brisé

Categoria:

Dolci vari e desserts

Data:

22.05.2014



Ingredienti per 0.3 kg/0.3 kg al 100% (quantità netta)

170 g Farina bianca
80 g Burro
0.5 dl Acqua
2 g Sale

Mise en place

- Setacciare la farina
- Far sciogliere il sale nell'acqua

Preparazione

- Sfregare tra le mani la farina e il burro, fino a ottenere dei piccoli fiocchi
- Formare una fontana e aggiungere l'acqua salata
- Amalgamare il tutto rapidamente lavorando la massa il meno possibile
- Imballare la massa con carta trasparente e lasciarla riposare per un ora in frigorifero