

**irca****Linea margarine****KASTLE**

pasta sfoglia con margarina platte

Farina 00 "forte" (300-320w)	g 1.000
Acqua	g 500-550
Sale	g 15
MARBUR-KASTLE-MARVIK platte	g 1.000

Impastare farina, acqua e sale per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" liscia e vellutata. Lasciare riposare per una decina di minuti, quindi spianare ad uno spessore di circa 1-2 centimetri dando una forma rettangolare. Porre su una metà della "pastella" la margarina sfoglia. Coprire la margarina con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi. Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di 1-2 centimetri, piegare a 3. Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare "a 4". Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e lasciare riposare per almeno 1 ora in frigorifero, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4. Lasciare in riposo per 15-30 minuti (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 millimetri, tranciare o tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie previamente inumidite prima di infornare.

La "pastella" deve essere tanto più consistente quanto più la margarina per sfoglia si presenta dura, e viceversa; può quindi rendersi necessario modificare leggermente la quantità di acqua prevista nella dose d'impiego.