

rebost

VEP!  
Com anam?

# Pasta de fulls

## INGREDIENTS:

- 250 grams de farina fluixa
- 250 grams de farina de força
- 260 grams d'aigua
- 380 grams de mantega
- 10 grams de sal



## PROCEDIMENT:

- Dins d'un ribell, abocarem l'aigua, la sal i la farina i ho barrejarem tot bé, fins que la farina quedi completament incorporada.
- Tot seguit, amassarem bona cosa la massa, deixant intervals de repòs d'uns 5 minuts, fins que ens quedi una pasta forta i elàstica.
- A continuació, l'estirarem amb l'ajuda d'un aprimador damunt d'una taula enfarinada, fins obtenir-ne una làmina que faci ½ centímetre de gruix i uns 40 x 30 centímetres de superfície.
- Llavors, embolicarem la làmina resultant amb film transparent i la deixarem reposar dins la gelera.
- Mentrestant, col·locarem la mantega enmig d'un paper vegetal doblegat per la meitat i, amb un aprimador, l'estirarem fins que ocupi d'uns 20 x 20 centímetres d'extensió (un pam més o manco).
- En tenir la mantega estesa, la guardarem en la gelera durant una hora, tapada amb el mateix paper.
- Passat aquest temps, traurem la pasta i la mantega de la gelera. Desembolicarem les dues coses i col·locarem la mantega al centre de la làmina de pasta.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Serà el moment, aleshores, de doblegar els extrems laterals de la làmina cap al centre -com fent un paquetet- i, en tenir-ho, pitjarem amb els dits el punt on s'ajunta la pasta per tal de segellar-ho.
- A continuació, estirarem aquest paquet amb l'aprimador -sempre en direcció horitzontal- fins que es quedi amb el doble d'amplada.
- Tot d'una, dividirem mentalment la superfície en tres parts i plegarem cada costat de la pasta de manera que quedin tres capes. Llavors, embolicarem el plegat amb film transparent i el guardarem dins la gelera durant 30 minuts.
- Al cap d'aquest temps, repetirem 4 pics més l'operació del plec -deixant reposar la massa dins la gelera, entre plec i plec, per tal que la temperatura de la mantega no pugi-.
- Acabat el cinquè plec, deixarem que la massa reposi per 30 minuts més, abans de fer-li la darrera estirada i deixar-la d'una gruixada de mig centímetre.
- Arribats a aquest punt, podrem elaborar les pastes que vulguem o reserva la pasta coberta amb film -dins la gelera o la conservadora- fins el moment d'utilitzar-la.
- A l'hora de fer les pastes, repartirem sucre sobre la massa estirada i, llavors, passarem el corró per damunt per tal d'incrustar-lo dins.
- A continuació, donarem la forma que més ens agradi a la pasta, però és important que la massa estigui sempre freda quan la treballem.
- Finalment, col·locarem les pastes a una llauna recoberta amb paper vegetal, els hi donarem una bona nevadeta de sucre per damunt i les enforbarem durant 15 minuts a 180°.
- Bon profit!