

PASTA BRISE

Pasta brisè



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** stampo 28-30 cm di diametro

Ingredienti : 450g di pasta

- 250 farina 00 - 125 g di burro - 80 ml di acqua fredda - 1 pizzico di sale

1. Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere la farina, il sale e il burro tagliato a pezzetti. Aggiungere l'acqua dall'apertura del coperchio.
2. Avviare l'apparecchio. Far girare per 20 secondi. Lasciar girare fino a che non si forma una palla.
3. Avvolgerla con pellicola alimentare, appiattirla e metterla in frigo per 1 ora.
4. Preriscaldare il forno a 180° (termostato 6). Imburrate e infarinate lo stampo. Stendere la pasta sullo stampo e fare dei buchi con una forchetta.
5. Mettere sopra un cerchio di carta da forno e ricoprirlo con sfere di ceramica o con fagioli secchi (oppure riso).
6. Fate cuocere alla cieca in forno per circa 20 minuti.

Consigli del cuoco :

Questo impasto è ideale per realizzare quiche, torte, pasticcini, torti salate e dolci.

