

Pasta frolla standard

Ingredienti:

Per una teglia da cm.	Ø	25	22	18
cm ²		490	380	255
farina 00	g.	200	135	67
burro	g.	100	67	35
zucchero	g.	90	60	30
sale	presa	1	1/2	pizzico
tuorli d'uovo	pz.	3	2	1

facoltativi: scorza di limone/arancia e/o vaniglia, ad lib.

Preparazione:

Versare in una grossa ciotola (o anche direttamente sul piano della cucina) la farina setacciata, formare una fontana e mettervi al centro il burro freddo a pezzetti.

Mescolarli rapidamente con la punta delle dita in modo da non lasciare della farina asciutta.

Al centro di questo primo impasto, formare nuovamente una fontana e aggiungervi i tuorli d'uovo, lo zucchero, il sale e gli eventuali aromi (*secondo il proprio gusto, scorza d'agrumi e/o vaniglia*).

Impastare rapidamente (l'impasto apparirà friabile e grumoso), raccoglierlo sul piano di lavoro ripiegandolo su se stesso un paio di volte, formare una palla e farla riposare in frigo avvolta nella plastica per un'ora abbondante.

Togliere dal frigo, stendere col mattarello a mm. 3 (usare degli spessori da pasticceria) fra due fogli di carta-forno e far riposare dieci minuti in frigo.

Disporre con la carta-forno in una teglia (con molta abilità si potrebbe passare direttamente in teglia senza carta ma... io preferisco non rischiare!), tagliare l'eccedenza dei bordi con un coltello e bucherellare il fondo e i bordi con una forchetta.

Possibilmente far riposare lo stampo in frigo una decina di minuti prima di procedere oltre.

Farcire, decorare (volendo spennellare con uovo e latte) e infornare in forno statico a 190°C - 200°C per max 30'.

Se servisse un involucro vuoto da farcire a cottura avvenuta, ricordarsi prima di infornare di disporvi dei pesetti (dei ceci secchi o una teglia leggera, vuota, appena più piccola).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Un piccolo trucco: io, dopo aver tagliato il burro a tocchetti, lo spolvero con un po' della farina già pesata per l'impasto e lo ripongo in frigo un quarto d'ora. Nel frattempo mi porto avanti con il resto.