



Ricetta Pasta frolla tradizionale

kg 1 farina 00 (con W120)

g 500 burro al 82% di grassi

g 500 zucchero semolato

g 200 uova intere

q.b. Vaniglia

1 bustina di lievito Bertolini

Procedimento

Si impasta mettendo il burro e lo zucchero (burro alla temperatura di 9/10 °C al massimo 15°C. Dopo avere incorporato il burro aggiungo poco a poco le uova. Impastiamo e aromatizziamo con gli aromi previsti. Useremo l'uncino che trasmette meno calore (13°C) rispetto alle mani (36°C). Metto così la farina non setacciata. Questa operazione va fatta solo in prodotti ricchi di umidità. Nel caso di frolla montata per esempio la farina va setacciata.

La cottura è di circa 15 minuti a 180°C