

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Cómpratelo ya hecho.

Descripción:

Veamos, no se guarda en la nevera que con tanta mantequilla se petrifica.

Ingredientes para 10 personas :

- 250 ml. de Agua grifo de la cocina
- 500 g. de Harina de trigo
- 500 g. de Mantequilla
- 10 g. de Sal

Preparación:

Paso 1

Tamizar la harina sobre la encimera y darle forma de volcán. En lo que viene siendo el cráter ponemos el agua (fría) y la sal. Comenzamos mezclando poco a poco porque los grumos no vienen a cuento. Terminamos mezclando ya con más agilidad que si no nos dan las uvas aquí.

Paso 2

Hacemos una bola con ella y la envolvemos en film. La metemos en la nevera y la dejamos descansar una media hora, lo justo para tomarnos un descansito.

Paso 3

Espolvoreamos harina en la encimera y extendemos la masa con el rodillo hasta que formemos algo parecido a un cuadrado de 20x20 cm. Trabajamos con una espátula la mantequilla para ablandarla y cuando esté lista la extendemos sobre el cuadrado monísimo sin que llegue a los bordes.

Paso 4

Lo divertido es esto: doblamos la masa en 4, primero los lados opuestos y luego los otros dos y lo dejamos descansar al fresco 15 minutos. La extendemos con el rodillo formando un rectángulo de 60x20 cm. y doblamos la parte inferior hasta cubrir 2/3 del total; sobre ella doblamos lo demás. Ahora la giramos y la ponemos en posición vertical. Descansito de 15 min.

Paso 5

La extendemos de nuevo hasta formar otro rectángulo del mismo tamaño que el primero y repetimos el paso 4 hasta seis veces.