

Pasta frolla tradizionale

Ingredienti

| | | | |
|--|--------|--------|----------------------------|
| Farina debole W130 | 550 gr | 350 gr | 460 gr |
| Zucchero | 200 gr | 120 gr | 167 gr |
| Burro | 300 gr | 180 gr | 250 gr (un panetto intero) |
| Tuorlo | 60 gr | 36 gr | 50 gr |
| Uova intere | 50 gr | 30 gr | 42 gr |
| Sale | 8 gr | 5 gr | 7 gr |
| Bacca vaniglia | ½ | ¼ | ½ |
| Buccia di limone grattugiata (opzionale) | ¼ | 1/8 | ¼ |

Preparazione

Lavorare il burro in planetaria con la foglia assieme allo zucchero, sale aromi, poi i liquidi a temperatura ambiente (uova, tuorli, albumi) e infine la farina. Girare pochi secondi, fino a quando si sia ben amalgamata, senza incordare.

La pasta frolla deve essere sempre tenuta un paio d'ore in frigo prima dell'utilizzo e lavorata, rimpastandola leggermente e velocemente, sempre a freddo (max 10°C).