

Masa brisa



La pasta brisa la pots fer servir per un munt de receptes. Ja sabem que és molt fàcil comprar-la feta, però prova de fer-la tu mateix. No té res a veure.

Per 8 persones

Temps: 1h 1/2

Ingredients:

- – 250 gr. de farina
- – 1 culleradeta de sucre glas
- – 1/4 de culleradeta de sal
- – 150 gr. de mantega
- – 1 gema d'ou
- – 1 culleradeta de suc de llimona
- – 2 culleradetes d'aigua gelada



Elaboració:

PAS 1: Passar pel colador la farina amb el sucre i la sal sobre un bol. Afegir la mantega tallada a daus. Anar treballant la massa agafant porcions i amassant-les amb les mans a l'aire, deixant caure grumolls. Repetir 6-7 vegades fins que la mescla tingui la consistència de pa ratllat fi.

PAS 2: Agafar la gema d'ou i batre-la amb una forquilla amb el suc de llimona i 1 cullerada d'aigua gelada a banda.

PAS 3: Afegir la barreja que hem fet amb l'ou i l'afegim a la mescla de farina. La barrejem amb la forquilla. Afegir una altra cullerada d'aigua gelada, remoure bé i fer una bola.

PAS 4: Envolicar la bola amb un drap humit i deixar reposar a la nevera 1 hora.

PAS 5: Un cop passat el temps l'estirem amb el corró sobre una superfície enfarinada fins que tingui un gruix de 3-4 milímetres.

PAS 6: Ara ja podem folrar el motlle, untat una mica amb oli, i retallar el que sobri. S'ha de punxar la massa amb la forquilla i cobrir amb alumini i damunt posar llegums que facin pes per evitar bombolles incòmodes.

PAS 7: Posar al forn i coure a temperatura alta uns 10 minuts.

PAS 8: Treiem l'alumini i els llegums, baixar la temperatura del forn i coure 8 minuts més.

La massa ja està a punt per acabar de fer el pastís que vulguis.



Bon Profit!