



## Foitaj rapid

Dificultate mediu

Timp de preparare 20 min.

Timp total 1h 20 min.

Mărime porție 18 bucăți

### Ingrediente

- 200 g unt nesărat, tăiat cuburi (1-2 cm), congelat
- 200 g făină, plus pentru pudrat suprafața de lucru
- 90 g apă, foarte rece
- ½ linguriță sare

### Valori nutritive per 18 bucăți

Calorii 9300 kJ / 2223 kcal

Proteine 22 g

Carbohidrați 152 g

Grăsimi 168 g

Fibre 5.8 g

## Preparare

1. Puneți în bol untul, făina, apa rece și sarea și amestecați **20 sec./viteza 6**. Scoateți aluatul din bol. Aluatul va avea aspect fărâmicios. Aplatizați-l și dați-i o formă pătrată. Înfășurați aluatul în folie alimentară și puneți-l la rece, în frigider, timp de 20 minute.
2. Scoateți aluatul din folie și puneți-l pe suprafața de lucru pudrată ușor cu făină. Întindeți aluatul cu sucitorul într-o foaie dreptunghiulară de 3 ori mai lungă decât lățimea ei (cca. 60 x 20 cm). Pliți aluatul în 3 și apoi rotiți-l cu 90°, astfel încât partea pliată să fie la stânga. Repetați operația încă de două ori, apoi puneți aluatul în frigider 20 minute sau în congelator 5 minute înainte de a-l folosi.
3. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și puneți-o deoparte.
4. Întindeți aluatul într-o foaie dreptunghiulară (5 mm grosime) și tăiați în formele dorite chiar înainte de a coace. Coaceți 20 minute (200°C) un preparat mai mare, 12-15 minute (200°C) patiserie de mici dimensiuni sau după instrucțiunile din alte rețete. Lăsați să se răcească pe un grătar înainte de a servi sau de a pune produsele într-un recipient etanș.

## Obiecte utile

folie alimentară, frigider, sucitor, cuptor, tavă și hârtie de copt, grătar

## Recomandări & Sfaturi utile

- Acest foitaj este o bază pentru prăjituri, patiserie, prăjituri cu cremă și tarte cu fructe.
- Succesul acestei rețete constă în răcirea corespunzătoare a aluatului astfel încât straturile de unt să nu se topească. O suprafață de lucru rece (marmură sau piatră) și o încăpere răcoroasă sunt încă un avantaj. Dacă, în timp ce lucrați aluatul, simțiți că aluatul s-a încălzit, puneți-l în frigider timp de 5 minute înainte de a-l întinde din nou. Pentru a împiedica lipirea aluatului de suprafața de lucru, presărați făină ori de câte ori e nevoie sau întindeți-l între două foi de hârtie de copt.
- Foitajul se poate congela. Dezghețați-l în frigider înainte de a-l folosi. Dacă îl întindeți parțial înainte de a-l congela, se va putea decongela mai ușor.
- După ce a fost copt, foitajul se păstrează până la 15 zile într-un recipient închis ermetic, în loc uscat și răcoros.
- Înlocuiți apa cu vin alb, foarte rece.