רכיבים:

400 גרם קמח
1 כוס מים קרים
50 גרם חמאה
1 כפית מלח, מחוקה
½ כפית סוכר
1 כף חומץ
250 גרם חמאה – לקיפול

אופן הכנה:

1. מכניסים לקערת המיקסר, את כל המצרכים ולשים בעזרת וו לישה, במהירות איטית עד קבלת בצק אחיד.
2. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך כ- ½ שעה.
3. מרדדים את הבצק לעלה מלבני בעובי של 1 ס"מ ומניחים את החמאה, כשהיא מכסה 2/3 משטח המלבן.
4. את ה - 1/3 משטח הבצק שלא מכוסה בחמאה, מקפלים על החלק שמעליו החמאה ואת היתרה מקפלים מעל בחזרה, כך שנוצר מלבן קטן יותר ולא רואים את החמאה מבחוץ.
5. קיפולים: את הבצק מקפלים עוד 3 פעמים באופן זהה, כשבתחילת כל קיפול, מרדדים את הבצק למלבן ומקפלים באופן זהה 1/3 ל-2/3 ולבסוף סוגרים למלבן קטן יותר. בין קיפול לקיפול יש להכניס למקרר למשך חצי שעה.