רכיבים:

150 גרם חמאה רכה

1 כפית מלח

500 גרם קמח, מנופה

½ כוס חלב

½ כוס שמנת מתוקה

350 גרם חמאה קרה

אופן הכנה:

1. לקערת המערבל מוסיפים את החמאה הרכה, המלח, הקמח, החלב והשמנת המתוקה, ולשים יחד כ-5 דקות לקבלת בצק אחיד, גמיש ומבריק.

2. אוספים לכדור, עוטפים בניילון נצמד, ושומרים במקרר כשעתיים.

3. מקמחים קלותאת משטח העבודה ומרדדים עליו את הבצק לריבוע בגודל כ-35 ס"מ ובעובי 1 ס"מ.

4. פורסים דק את החמאה הקרה, ומניחים את פרוסות החמאה במרכז הריבוע.

5. מקפלים את שולי הבצק על החמאה, ואחר כך את השוליים הנותרים, כמו מעטפה, ומהדקים.

6. מרדדים את הבצק למלבן באורך 40 ס"מ ובעובי 7-8 מ"מ. מקפלים שליש חיצוני ממלבן הבצק על השליש המרכזי, ואת השליש הנותר מקפלים על השניים האחרים.עוטפים בניילון נצמד, ושומרים במקרר שעה.

7. מניחים את הבצק על משטח מקומח קלות, כשהצד הפתוח פונה אליכם, ומרדדים שוב למלבן ארוך.

8. מקפלים שליש חיצוני כלפי המרכז, ומעליו מקפלים את שליש הבצק הנותר. עוטפים בניילון נצמד או בנייר פרגמנט, ושומרים במקרר שעה.

9.חוזרים על הפעולה האחרונה, באותו אופן בדיוק, שלוש פעמים נוספות. אחרי כל קיפול חייבים להקפיד על קירור של שעה, כדי להשוות את הטמפרטורות של החמאה והבצק.