

Crostata con farina INFIBRA TIPO 1 W 210

Ingredienti

400 g Farina INFIBRA TIPO 1 W 210
150 g zucchero
100 g burro a temperatura ambiente
2 uova + 1 tuorlo
scorza di 1 limone
un pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci
marmellata a piacere

Lavorare lo zucchero con il burro a temperatura ambiente. Unire le uova e quindi la farina, la scorza di limone e il lievito. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendere la pasta su un piano leggermente infarinato per ottenere un cerchio spesso circa 1 cm. Disporre la pasta su una tortiera di diametro 22 precedentemente unta e infarinata. Ritagliare la pasta in eccesso con un coltellino. Bucherellare con i rebbi di una forchetta la base della crostata e disporre al suo interno la confettura desiderata. Stendere la pasta avanzata ad uno spessore di circa 1 cm per ricavarne delle strisce di pasta larghe circa 2 cm da disporre sulla marmellata per formare delle losanghe. Infornare in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti.

Note: la dose di burro indicata in questa ricetta è minore della quantità prevista dalle tradizionali ricette con farina tipo 00, poiché nella farina INFIBRA è contenuto il germe di grano che è ricco di acidi grassi vegetali naturali.

