

Crostata con farina INFIBRA +

Ingredienti

200 g Farina INFIBRA +
80 g zucchero
80 g burro a temperatura ambiente
1 uovo + 1 tuorlo
5 g lievito per dolci
un pizzico di sale
marmellata a piacere

Lavorare lo zucchero con il burro a temperatura ambiente. Unire le uova e quindi la farina e il lievito. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 60 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 15-20 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.

