

Crostata rustica di grano saraceno con confettura di mele - Blog stellati



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



30 min

Tempo di cottura



30 min

Calorie a porzione



430 kcal

Tempi aggiuntivi

30 minuti di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

600 g di Farina 00

600 g di Farina di grano saraceno

600 g di Burro

220 g di Uova

80 g di Tuorli

480 g di Zucchero di canna

20 g di Cannella in polvere

12 g di Lievito per dolci

8 g di Sale

Per la farcia

2.4 Kg di Confettura di mele

Per completare



Zucchero a velo

Preparazione

Valentina Venuti, www.valentinavenuti.it

Una laurea in medicina veterinaria nel cassetto, ho imparato a cucinare da sola fin da bambina studiando libri e ricettari, che ho sfogliato talmente tanto da consumarli. Ho lavorato in molti campi che riguardano vino – sono sommelier – cibo e alimentazione, collaborando per qualche anno con un'importante azienda molitoria italiana e pubblicando articoli sulla panificazione per una conosciuta rivista del settore, organizzo e tengo corsi di cucina e ho pubblicato con un'amica due libri di ricette della mia terra, la Liguria. Il cibo per me è idee ed emozioni, stupore e colore, desiderio di fare e gioia di creare... al sembrare preferisco essere, questo è tutto ciò che cerco di trasmettere attraverso il mio blog.

- Mettete la farina, la polvere lievitante, la cannella e il sale nel mixer e fate girare per pochi secondi, poi aggiungete il burro freddo a pezzetti e frullate velocemente a più riprese, in modo da ottenere un composto sbriciolato.
- Aggiungete lo zucchero e incorporate l'uovo e il tuorlo. Frullate ancora velocemente, fino a ottenere un composto ben amalgamato. Prendete la pasta frolla dal mixer e formate una palla quindi ponetela in frigo per almeno 30 minuti.
- Dividete la frolla in due parti, 2/3 e 1/3.
- Stendete il pezzo più grande e rivestite lo stampo (26 cm di diametro) precedentemente imburrato e infarinato.
- Fate aderire bene il fondo e i bordi ed eliminate la frolla in esubero dai bordi.
- Farcite con la confettura di mele.
- Stendete la pasta frolla rimasta a uno spessore di 1/2 cm, ricavate delle strisce di circa 1 cm di larghezza e con esse create un reticolo sopra la torta, premendo leggermente sulle estremità per farle aderire ai bordi.
- Infornate la crostata a 170°C per 30-35 minuti e spolverate con zucchero a velo prima di servire.