

Crostata rustica con gelatina d'uva

Ingredienti

225 g di FARINA di FRUMENTO TENERO "Integrale"

225 g di FARINA di FRUMENTO TENERO "Tipo 1"

225 g di zucchero semolato

2 uova intere ed 1 tuorlo

150 g di burro morbido

1 limone grattugiato e spremuto

16 g di lievito istantaneo per dolci

Gelatina d'uva

Preparazione

Mescolare le due farine, lo zucchero ed il lievito e versare il tutto a fontana sulla spianatoia. Aggiungere le uova, il burro a cubetti ed il limone. Impastare velocemente per amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto ed elastico. Formare una palla, avvolgerla con la pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Stendere tre quarti dell'impasto formando un disco alto circa 1 cm, posizionarlo su di una tortiera precedentemente imburrata ed infarinata e cospargerlo di gelatina d'uva. Stendere l'impasto rimanente, con un tagliapasta seghettato formare delle strisce e adagiarle sulla superficie a formare delle losanghe. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 - 40 minuti.

