

108-Pasta frolla - Crostata di more o altro

Autore: Paolo



Ingredienti:

Versione 1: 2 uova intere +1 tuorlo, 375g farina, 225g burro, 150g zucchero

Versione 2: 500g farina, 250g burro, 250g zucchero, un pizzico di sale, 3 uova intere

Versione 3: 600g farina, 300g burro, 300g zucchero, un pizzico di sale, 6 uova intere

+ Scorza grattugiata di 1 limone, 1 bicchierino di Vinsanto, Marmellata di more, un pizzico di sale

Le proporzioni tra gli Ingredienti, possono cambiare: per ottenere una pasta frolla un po' più secca si devono utilizzare uova intere anzichè solo tuorli. Per aumentarne, invece, la friabilità si può aumentare la quantità di burro o quella dello zucchero. Per la buona riuscita della pasta frolla fare attenzione al calore, meglio farla in inverno. La temperatura gioca un ruolo fondamentale nella resa della pasta frolla.

Linee guida per la pasta frolla:

Rapporto tra burro e farina : da 1:3 a 1:1 Rapporto tra zucchero e farina : da 1:3 a 1:2

Il mio rapporto preferito: farina/burro/zucchero/uova intere 400/200/100/2

Sulla spianatoia impastate gli Ingredienti, lavorando poco, in successione come sopra scritti, utilizzando una lama per intridere.

Procedura creaming method (Professional baking di Wayne Gisslen):

Lavorare il burro ammorbidito e lo zucchero con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una crema. Aggiungere l'uovo, mescolare energicamente.

Aggiungere la farina, il sale e la scorza di limone + Vinsanto.

Impastare rapidamente, per formare una palla.

Fate riposare l'impasto almeno 1 ora prima di cuocerlo.

Stendete la pasta frolla (lasciandone un po' per decorare a griglia la crostata) in una teglia e mettete sopra la marmellata di more. Cuocere 45-50 minuti in forno a 180° .

CROSTATA ricetta di una vecchia pubblicazione di Lisa Biondi:

Preparate una pasta frolla con 300 g. di farina, 150 g. di Gradina, 100 g. di zucchero, 2 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di marsala, limone grattugiato, un pizzico di sale, poi lasciatela al fresco per mezz'ora.

Tirate la pasta alta pochi millimetri e disponetela sul fondo di una tortiera.

Spalmatela con della marmellata, poi appoggiate un cordone di pasta tutt'attorno.

Decoratela con ritagli di pasta e frutti canditi e fatela cuocere in forno - o caldo per 20/30 minuti.