



## Ricetta per Impasto di base per Crostata



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 120 min

### Ingredienti:

- 500 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu, farina di farro RIEPER, farine universale RIEPER oppure farina di grano tenero RIEPER tipo 0 bio
- 200 g burro freddo tagliato in cubetti
- 200 g zucchero
- 2 uova medie
- 1 cucchiaino di scorza di limone
- semi di baccello di vaniglia
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di sale
  
- Uovo per spalmare

### Preparazione:

Impastare velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere l'impasto in una pellicola e lasciarlo riposare, in luogo fresco, per almeno un'ora. Stendere il composto, mantenendo uno spessore di 3-4 mm e trasferirlo successivamente in una teglia imburata ed infarinata. Eliminare la pasta in eccesso utilizzando un coltello da far scorrere lungo tutto il bordo della teglia. Con la pasta frolla in eccedenza ed una rotella tagliapasta od un coltello, realizzare le classiche strisce da crostata di larghezza di 1,5-2 cm. Distribuire il ripieno uniformemente coprendo la superficie con delle striscioline disposte a forma di griglia. Infornare in forno preriscaldato.

## **Tempo di cottura:**

Infornare nel forno termoventilato a 180° C per circa 30 min.  
Nel forno statico temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

## **Idea per il ripieno:**

- marmellata
- crema alla cioccolata
- crema alla vaniglia
- crema al limone
- crema alla nocciola
- ...