

Crostata di grano saraceno alla confettura di pesche

Da una rapida fuga in Alto Adige, porto a casa la memoria di quei monti così belli da lasciare senza parole.

L'aria fresca e profumata ha accompagnato le nostre escursioni, tra boschi e rifugi, solleticando quell'appetito che qui la torrida estate ormai ci aveva tolto. Così tra Canederli, gulasch e Sacher torte, ho gustato anche piatti a base di grano saraceno, magistralmente utilizzato da mani sapienti. Lo trovo al supermercato del paese in versione classica e a grana fine, particolarmente consigliato per pasta fresca e dolci a base di grano saraceno, così lo acquisto mentre già inizio a progettare qualche nuova ricetta, liberamente ispirata a quei monti meravigliosi.

INGREDIENTI:

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina di grano saraceno a grana fine
- 115 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di miele
- 100 g di burro
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci PANEANGELI
- scorza grattugiata di 1/2 limone bio
- 1 vasetto di confettura di pesche

PROCEDIMENTO:

In una ciotola miscelare le farine con lo zucchero e il lievito in polvere. Aggiungere il burro freddo da frigorifero, le uova, il miele e infine la scorza di limone.



Impastare il tutto con le mani affinché con il loro calore possono sciogliere il burro ed ottenere un composto omogeneo di elastico. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e mettere in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.



Riprendere l'impasto e stenderne 2/3 nella teglia rivestita di carta forno, ad uno spessore di 1/2 centimetro circa, con i bordi leggermente rialzati.



Farcire con la confettura di pesche.



Con l'impasto rimanente, guarnire la crostata a piacere.



Infernare a 180 gradi per 30 minuti.