

Crostata alla panna

circa 16 pezzi



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Stampo da crostata:****Pasta:**

350 g di farina bianca
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
35 g di burro ammorbidito
1.5 c. da tè di sale
2.5 dl di latte tiepido

Guarnizione:

2 dl di panna acidula
100 g di zucchero grezzo

Decorazione:

30 g di burro a fiocchetti

1 Preliminari:

Ungere una tortiera (ca. 28 cm Ø).

2 Pasta:

Per la pasta, mescolare bene la farina con il lievito secco. Incorporare gli altri ingredienti e impastare il tutto da **5 a 10 minuti** per ottenere una pasta omogenea.

Stendere la pasta e lasciarla lievitare per ca. 45 min. nello stampo preparato finché gonfia visibilmente.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Tempo di cottura: 0 Minuti

3 Guarnizione:

Per la crema, mescolare la panna acidula e lo zucchero. Far leggermente risalire il bordo della pasta lievitata e versare la crema sulla pasta.

4 Decorazione:

Distribuire il burro a fiocchetti sulla crema. Cuocere nella parte media del forno per ca. **30 minuti**.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

Consiglio

- Per una crostata alla pancetta preparare la pasta come indicato sopra e lasciarla lievitare. Per la garniture, salare con moderazione la panna e versarla sulla pasta nella tortiera. Distribuire sopra 150 g i cubetti di pancetta. Cuocere nella parte media del forno per ca. **30 minuti**.