

# Crostata alle erbe con formaggio

circa 20 - 24 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



## Ingredienti:

### Placca:

### Pasta:

350 g di farina  
1 c. da tè di sale  
di Lievito secco Dr. Oetker  
1 dl d'olio d'oliva  
circa 2 dl d'acqua

### Guarnizione:

300 g di formaggio di tilsit a dadini  
200 g di formaggio Appenzeller® a dadini  
di pepe macinato fresco  
3 c. da tavola di erbe aromatiche (prezzemolo, aneto, dragoncello, timo, basilico, maggiorana)

### Per spennellare:

1 c. da tavola d'olio d'oliva  
di sale

## 1 Preliminari:

Foderare la placca del forno con carta oleata.

## 2 Pasta:

Per la pasta, mescolare la farina con il sale e il lievito secco. Aggiungere l'acqua e l'olio d'oliva e lavorare per ottenere un impasto liscio. Coprire la pasta e **lasciarla lievitare al caldo per ca. 60 minuti.**

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 220 °C**

**Aria calda: circa 200 °C**

## 3 Guarnizione:

Stendere la metà della pasta su carta oleata in un rettangolo di 35 x 25 cm. Sistemare sulla placca e cospargere con il formaggio lasciando libero un bordo di ca. 1 cm. Condire con pepe e erbe aromatiche. Spennellare il bordo con acqua. Stendere la pasta rimanente e disporla sulla guarnizione di formaggio. Premere bene i bordi. Con le dita o le forbici strappare fori della dimensione di un franco nello strato superiore di pasta. Spennellare con olio d'oliva e spolverizzare con sale.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere per ca. 25 minuti senza aprire la porta del forno.

**Forno tradizionale: circa 220 °C**

**Aria calda: circa 200 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Tagliare e servire immediatamente.

#### Consiglio

- Stendere lo strato superiore di pasta su carta oleata. Sistemare sulla guarnizione e togliere delicatamente la carta.
- Preparare a volontà questa specialità con formaggio a pasta molle.
- Preparare la crostata una mezza giornata in anticipo, conservarla in frigorifero e cuocerla per ca. 30 minuti solo prima di servire.

