

CRŌSTATA CŌN CŌNFETTURA DI ALBICŌCCHĒ

PREPARACIÓN

10 minutos

COCCIÓN

30 minutos

PARA

molde Ø23 cm

INGREDIENTES

250 g harina de repostería

150 g mantequilla

100 g azúcar

50 g yemas (2 o 3 dependiendo del tamaño de los huevos)

1 limón la ralladura

½ vaina vainilla opcional

sal

370 g confitura de albaricoque

INSTRUCCIONES

- Pesar todos los ingredientes.
- Si se amasa con amasadora: Mezclar primero la mantequilla con el azúcar, luego añadir las yemas de una en una, esperando a que una se haya incorporado del todo antes de añadir la siguiente, y finalmente añadir la harina tamizada, la sal, la ralladura de limón y la vainilla. Cuando se haya formado más o menos la masa, sacarla de la amasadora y darle forma con las manos, trabajando lo más rápido posible.
- Si se amasa a mano: Disponer la harina en forma de volcán en la encimera, y meter en el hueco central los otros ingredientes. Mezclar primero los ingredientes del medio y luego incorporar poco a poco la harina de alrededor. Ir haciendo migas con las manos, refregando las manos entre sí. Hay que trabajar con velocidad-es sólo cuestión de práctica. Dar forma a la masa.
- Filmar el disco de pasta frolla y reservar en la nevera al menos 30 minutos.
- Engrasar y enharinar el molde que vayamos a usar. Lo ideal sería uno de bordes acanalados y mejor aún si con el fondo móvil, pero la crostata se adapta a toda superficie: se puede hacer incluso en molde rectangular.
- Calentar el horno a 180°C (arriba y abajo, o como mejor funcione tu horno).

- Reservar en la nevera 1/3 de la masa para las tiras decorativas y estira el restante a un espesor de unos 5 mm.
 - Esta masa no es la más sencilla de estirar y de mover. De todas formas si se rompe no es grave, la crostata es un dulce rústico y los parches son parte integrante de su ser.
 - Aun así se puede hacer de forma más fácil estirando la masa entre dos láminas de papel sulfurizado, quitando luego una y volcando la masa encima del molde.
 - Cubrir el fondo y los bordes y eliminar la masa en exceso.
 - Pinchar el fondo de la masa con un tenedor para que no suba en cocción.
 - Rellenar con la confitura de albaricoque de forma que quede una capa de pocos milímetros. Para una tarta de este tamaño (molde de 23 centímetros) he usado un bote de 370 gramos.
 - Estirar el tercio de masa que se había reservado a un espesor de 5 milímetro y cortar unas tiras regulares del tamaño que más nos guste: pueden ser muchas y finas o menos y anchas.
 - Si quieres que te salgan muy bonitas (más que las mías), una vez estirada la masa volver a ponerla en la nevera. En general más tiempo la masa pasa en la nevera, mejor.
 - Disponer las tiras de masa en forma de cuadrícula.
Tradicionalmente se ponen las de un lado primero y las otras encima, sin entrecruzarlas entre sí, pero se puede hacer.
 - Pegarlas a los bordes, y la crostata está lista para hornear.
 - Hornear la crostata durante 30 minutos, o hasta cuando veamos que la superficie se pone bien dorada.
 - La crostata tendrá que reposar unas horas para coger cuerpo: recién sacada del horno la masa, rica en mantequilla, será aún bastante blanda, pero se pondrá más firme al enfriar.
-