

Ingredienti (fondo tortiera cm 18)

190 gr.	Mix per dolci, biscotti o crostate setacciato
55/65 ml.	Acqua
55 gr.	Uova
1 gr.	Sale fino
25 gr.	Parmigiano Reggiano grattugiato

Procedimento

Sbattere leggermente l'uovo con il sale ed il Reggiano grattugiato, unire il mix, l'acqua ed impastare vigorosamente fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

Se la lavorazione viene effettuata nella sbattitrice impostare la prima velocità per 3 min., utilizzando la spirale.

Lasciare riposare l'impasto avvolto nella pellicola in frigorifero per almeno 15 min.

Adagiarlo poi tra due fogli di carta da forno e stenderla delicatamente con il mattarello fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Foderare la tortiera o gli stampini, leggermente spennellati con burro sciolto e cosparsi di farina senza glutine, procedere poi con la farcitura utilizzando con gli ingredienti prescelti per realizzare la ricetta.

La cottura

In un forno ad uso domestico, avviene a 180°C per 20/25 min., senza azionare le ventole, posizionando le tortiere o gli stampini sulla superficie della teglia, onde evitare che il fondo della preparazione rimanga leggermente crudo, soprattutto se si utilizzano farce semiliquide. Possibilmente inserire alla base un pentolino colmo d'acqua.

In un forno ad uso professionale (preriscaldato a 185°C per 10 min.) avviene alla temperatura di 175°C per 20/25 min., in modalità a secco, impostando la percentuale di umidità al 20%, senza azionare le ventole.

Anche in questo caso consiglio di seguire le modalità descritte in precedenza.

Energia per porzione da 77 gr.: 208 kcal

Note

