

# Crostata dell'Oste alle albicocche

Frolla profumata, confettura e pazienza

Una crostata come quelle di una volta: burrosa, fragrante e generosa di albicocche. Il segreto? Lavorare poco la frolla e lasciarla riposare per bene.

## INGREDIENTI · STAMPO DA 21 CM

- 250 g di farina 00
- 150 g di burro morbido, ma ancora plastico
- 100 g di zucchero a velo
- 80 g di tuorli (circa 5)
- 20 g di miele di acacia
- Scorza di ½ limone
- ½ baccello di vaniglia
- 1 g di sale fino
- 250 g di confettura di albicocche

## PREPARAZIONE · SENZA FURIA

### 1 PROFUMATE IL BURRO

Nella planetaria con la foglia mettete il burro morbido, lo zucchero a velo, i semi della vaniglia e la scorza grattugiata di mezzo limone. Lavorate piano, senza montare.

### 2 UNITE MIELE E TUORLI

Aggiungete il miele. A parte sciogliete il sale nei tuorli, poi versateli poco alla volta nella planetaria, fino a ottenere una massa liscia e uniforme.

### 3 AGGIUNGETE LA FARINA

Incorporate la farina setacciata due volte, sempre a bassa velocità. Fermatevi appena l'impasto è omogeneo: la frolla ama le mani leggere.

### 4 LASCIATE RIPOSARE

Compattate la frolla senza impastarla, formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola. Lasciatelo rassodare in frigorifero, meglio ancora per tutta la notte.

## IL CONSIGLIO DELL'OSTE

Preparate la frolla la sera prima: riposando diventa più stabile, profumata e semplice da stendere.

**FORMA, DECORA E INFORNA**

**5 PREPARATE IL RIPIENO**

Mescolate la confettura di albicocche con la scorza grattugiata dell'altro mezzo limone. Riprendete la frolla e stendetela a 3,5 mm su un piano appena infarinato.

**6 CREATE LA BASE**

Ricavate un disco con un anello da 21 cm, appoggiatelo su una teglia rivestita di carta forno e bucherellatelo. Distribuite la confettura lasciando libero circa 1 cm dal bordo.

**7 FATE IL RETICOLO**

Stendete la frolla rimasta leggermente più sottile, tagliate le strisce e incrociatele sulla crostata formando le classiche losanghe. Eliminate con delicatezza l'eccesso.

**8 RIFINITE E CUOCETE**

Con l'ultima frolla create un cordoncino di 2 cm lungo il bordo, premetelo con le dita e decoratelo con il manico di un cucchiaino. Cuocete nel ripiano basso del forno statico a 165 °C per circa 45 minuti.

Fatela raffreddare del tutto prima di toglierla dall'anello. E se aspettate il giorno dopo, la confettura avrà abbracciato la frolla ancora meglio.

# The Innkeeper's Apricot Tart

Fragrant pastry, apricot jam and patience

An old-fashioned tart: buttery, crisp and generous with apricot jam. The secret is simple—handle the pastry lightly and give it a proper rest.

## INGREDIENTS • 21 CM TART RING

- 250 g Italian '00' flour
- 150 g butter, soft but still pliable
- 100 g icing sugar
- 80 g egg yolks (about 5)
- 20 g acacia honey
- Zest of ½ lemon
- ½ vanilla pod
- 1 g fine salt
- 250 g apricot jam

## METHOD • TAKE IT SLOWLY

### 1 FLAVOUR THE BUTTER

In a stand mixer fitted with the paddle, combine the soft butter, icing sugar, vanilla seeds and the finely grated zest of half a lemon. Mix slowly without whipping.

### 2 ADD THE HONEY AND YOLKS

Mix in the honey. In a separate bowl, stir the salt into the yolks, then add them gradually to the mixer until the mixture is smooth and even.

### 3 ADD THE FLOUR

Mix in the flour, sifted twice, at low speed. Stop as soon as the dough comes together: shortcrust pastry rewards a light touch.

### 4 LET IT REST

Bring the dough together without kneading, shape it into a flat block and wrap it. Refrigerate until firm, ideally overnight.

## THE INNKEEPER'S NOTE

Make the pastry the evening before. A long rest makes it stable, fragrant and much easier to roll.

**SHAPE, DECORATE AND BAKE**

**5 PREPARE THE FILLING**

Stir the apricot jam with the grated zest of the remaining half lemon. Take the pastry from the refrigerator and roll it to an even 3.5 mm thickness on a lightly floured surface.

**6 MAKE THE BASE**

Cut out a disc with a 21 cm pastry ring, place it on a baking tray lined with baking paper and prick it with a fork. Spread over the jam, leaving a 1 cm border.

**7 MAKE THE LATTICE**

Roll the remaining pastry slightly thinner, cut it into strips and cross them over the tart to form diamonds. Gently trim away the excess.

**8 FINISH AND BAKE**

Shape the last pastry into a 2 cm rope and set it around the edge. Press gently, then decorate with the handle of a spoon. Bake on the lowest shelf of a conventional oven at 165 °C for about 45 minutes.

Let the tart cool completely before removing the ring. It is even better the next day, when the jam and pastry have had time to settle together.