La torta di Nonna Papera - 1

Null’altro che una crostata di mele incoperchiata e, se tralasciamo il tempo necessario a sbucciare tutte le mele, è anche abbastanza rapida da preparare:
non resta che cominciare.

Ingredienti, per una tortiera ad anello da Ø 26 cm:

Impasto:		
farina 00	g.	425
burro (temperatura ambiente)	g.	250
zucchero	g.	125
sale	presa	1
uovo intero	pz.	1
uovo (solo albume)	pz.	1
vaniglia (facoltativa)	presa	1
scorza di limone (facoltativa)		QB.
Ripieno:		
mele (tipo renette)	g.	1'300
succo limone	CT.	1
zucchero	g.	75
cannella	ct.	1
noce moscata	presa	1
zenzero macinato	presa	1
uvetta (facoltativa)	g.	50
Decorazione:		
uovo (solo tuorlo)	pz.	1
latte	CT.	1

Preparazione:

Mescolare possibilmente con l'impastatrice tutti gli ingredienti avendo cura di utilizzare del burro precedentemente lasciato ammorbidire a temperatura ambiente.

Ricordarsi di temere da parte, in una ciotolina, un tuorlo d'uovo da usare per la decorazione!

Dopo una decina di minuti, lavorare ancora a mano l'impasto sul piano da lavoro appena infarinato.

Quindi avvolgerlo in una pellicola di plastica (o chiuderlo in un sacchetto da surgelati) e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Preriscaldare il forno a 180° (statico) o 160° (ventilato).

Sbucciare le mele, eliminare i torsoli e tagliarle a pezzettini.

Mescolarle bene con tutti gli altri ingredienti del ripieno in una ciotola e tenerle da parte.

Prendere la tortiera e, prima di serrare l'anello, disporre sul fondo un foglio di carta forno: sarà di grande aiuto per trasferire la torta, cotta e già lasciata raffreddare, sul piatto di servizio.

Stendere una metà dell'impasto col mattarello fino a ottenere un disco di Ø 26 cm.

Disporlo sul fondo della tortiera.

Con metà scarsa dell'impasto rimanente formare un lungo cilindro.

Disporlo nella tortiera e, spianandolo con le dita, formare un bordo alto ca. quattro centimetri.

Spianare, eventualmente su di una pellicola o un foglio di carta forno, il resto dell'impasto formando un coperchio di Ø 26 cm.

Tenerlo momentaneamente da parte.

Farcire la tortiera col ripieno pareggiandolo poi bene con le dita:
deve restare una minima parte di bordo scoperta.

Chiudere la tortiera col coperchio di pasta preparato precedentemente saldandolo bene ai bordi.

Mescolare il tuorlo d'uovo col latte e spennellare bene la superficie della torta.

Con un coltellino incidere a raggiera il coperchio in modo da favorire la fuoriuscita del vapore durante la cottura.

Infornare nel forno già preriscaldato a 180° (statico) o 160° (ventilato) e cuocere per 60'.

Sfornare e posare la tortiera senza aprirla su di una gratella.

Aiutandosi con un coltellino, staccare bene il bordo della torta dall'anello della tortiera senza però aprirlo e rimuoverlo fino a raffreddamento completo della torta.

E, *dulcis in fundo*, la torta è pronta per essere gustata!

Buon appetito

SUGGERIMENTI E NOTE:

Se l'uvetta non piace a tutti, può essere tranquillamente lasciata da parte: in questa torta è un di più per chi la ama ma non influisce assolutamente sul risultato finale.

Io, personalmente, metterei sempre degli aromi (per esempio scorze di agrumi o vaniglia) in quasi tutti gli impasti... possono essere però tranquillamente tralasciati, in questo caso.

Vedi anche: La torta di "Nonna Papera" - 2