

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Casatiello con pasta madre

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g di farina per pizza
- 160 g di n'zogna (strutto)
- 200 g di salame tipo napoli tagliato a dadini
- 200 g di pecorino fresco (o caciocavallo o auricchio) tagliato a dadini
- 120 g di pasta madre
- 1 tazza di latte tiepido
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 1 presa abbondante di pepe nero macinato al momento.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito in un po' di latte tiepido.

Disporre la farina a fontana con un buco centrale.

Versare nel buco centrale tutti gli ingredienti (tenendo da parte un po' di strutto), tranne i formaggi, il salame e le uova, ed amalgamare il tutto.

Lavorare la pasta per almeno 15 minuti, quindi metterla a lievitare in una terrina coperta da un canovaccio umido per circa 2 ore o finché la pasta non raddoppi il suo volume.

Dopo la prima lievitazione, lavorare di nuovo la pasta per una decina di minuti e rimetterla a lievitare nuovamente. Questo procedimento renderà il casatiello più soffice.

Stendere l'impasto in un rettangolo e spennellarlo di n'zogna fusa. Spolverare di pepe nero e coprire di dadini di salame e formaggio. Piegare e ripetere l'operazione (n'zogna, pepe, formaggio, salame). Piegare ancora (ammesso che il rettangolo regga) e ripetere ancora.

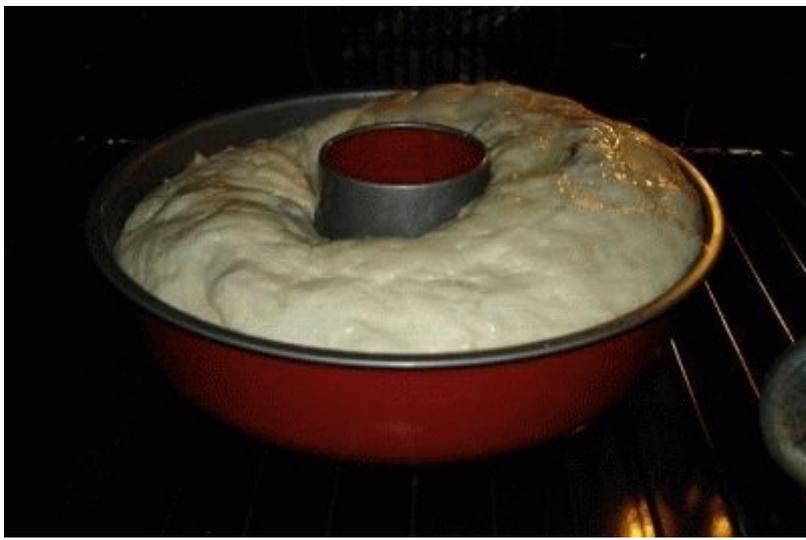
Arrotolare ora in forma di ciambella (o di spirale) e spennellare ancora di n'zogna.

Ora sistemare le uova sode sulla superficie del casatiello, col guscio ben lavato, con la punta rivolta verso il centro dello stampo.

Fissare le uova alla pasta con 12 bastoncini di pasta posizionati a croce sopra le uova.

Ungere lo stampo e disporvi l'impasto accavallandone le due estremità e facendole bene aderire fra di loro.

Rimettete a lievitare allo stesso modo della prima volta: occorreranno altre tre ore circa.



2 Infornare a forno quasi freddo, dando calore medio per circa un'ora.



