

TORTE SALATE

Kalakukko

LUOGO: Europa / Finlandia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER IL RIPIENO

1kg di piccoli pesci
650g di maiale in striscioline spesse da ½ - 1 cm come il bacon
3 cucchiaini di sale (omettete il sale se il maiale è già salato)
pepe di Cayenna (facoltativo
i tradizionalisti lo tralasciano)

PER L'IMPASTO

2 ½ tazze d'acqua
3 ¼ tazze di farina di segale (setacciata)
1 ¾ tazze di farina di frumento (setacciata)
4 cucchiaini di sale
15g di lievito (circa 2 confezioni standard)

PREPARAZIONE

1 Pulite il pesce, rimuovendo le pinne, le squame e le interiora. Potete anche lasciare le teste se avete il coraggio di mangiarle.

Miscelate insieme le farine ed il sale. Miscelate il lievito con l'acqua e quando il lievito è completamente sciolto, formate un impasto sodo versando il mix di farina nell'acqua e miscelando bene.

La quantità di farina nell'acqua dipende dalla natura della farina, di solito è 1:2 rispetto al volume, ma quando la farina contiene più glutine dovrete usare meno acqua.

Mettete da parte circa 4 cucchiai di impasto che userete più tardi. Stendete la parte rimanente d'impasto dandogli una forma circolare spessa circa 2cm.

Disponete le carni nell'impasto: coprite metà del centro dell'impasto con metà del maiale (il maiale dovrebbe coprire un disco il cui diametro sia metà del diametro dell'intero disco di pasta).

A questo punto disponete anche il pesce sulla carne di maiale e aggiungete del pepe di Cayenna e altro sale se desiderate o se necessario, quindi finite il tutto con la seconda metà di carne di maiale.

Scaldate il forno a 270°C. Alzate i bordi dell'impasto tutt'intorno al ripieno ed incollateli insieme con un po' d'acqua cos' che il ripieno sia cinto tutt'intorno da circa 2cm di pasta. A questo punto capovolgete il kalakukko con la chiusura verso il basso su di un foglio di carta-forno e lasciatela lievitare per circa ½ ora a temperatura ambiente.

Mettete il kalakukko in forno a 270°C per il tempo sufficiente a dorare la pasta che sigillerà l'umido del ripieno, quindi abbassate la temperatura del forno a 140°C e lasciate cuocere da 4 a 7 ore a seconda delle dimensioni del pesce (più è grande più dovrà cuocere).

Potrete anche spennellare il vostro kalakukko con del burro fuso, ma solo dopo aver abbassato la temperatura, questo gli conferirà un ottimo aspetto.

Se durante la cottura inizierà a perdere del liquido del ripieno, allora tappate i buchi con gli avanzi d'impasto.

Potete servire il kalakukko sia caldo che freddo.