

Il mio casatiello



Ok, non poteva mancare ovviamente la mia versione del casatiello...

Io so i puristi avranno la pelle d'oca, ma anche qui ho apportato le mie debite modifiche, ho sostituito lo strutto con l'olio di oliva, ciò non significa che sia light, ma forse ha un po' di colesterolo di meno.

Ho anche aggiunto alla farcitura la scamorza e poi ho dato un tono personale con i salumi, ho inserito infatti la corallina, tipica laziale, e la salsiccia calabrese...

ma ecco come l'ho preparato...

Ingredienti

- 200 gr di lievito madre
- 250 ml di acqua
- 250 gr di farina 0
- 250 gr di farina 00
- 100 gr di olio
- 1 cucchiaino di sale
- pepe

Per la farcitura

- 150 gr di salame corallina
- 100 gr di salsiccia calabrese curata
- 150 gr di provolone piccante
- 100 gr di scamorza

- 30 gr di pecorino
- 2 uova



Inizio dal lievito, lo metto nel boccale della planetaria insieme all'acqua e lo lavoro in modo che si scioglia, aggiungo quindi la farina e inizio ad impastare, lavoro un po' e poi aggiungo l'olio, il sale ed il pepe, riattivo la planetaria e lascio la lavorare l'impasto per circa 10-15 minuti. Formo una palla di impasto e fate lievitare per 12 ore circa o fino al raddoppio.

Stendo ora la pasta con le mani fino a formare un rettangolo il più sottile e largo possibile. Cospargo con salumi e i formaggi che avevo precedentemente tagliato a cubetti, cospargo il tutto con il formaggio grattugiato.



Inizio allora ad arrotolate tutto, avrò un lungo serpentone di casatiello, imburro ed infarino uno stampo per ciambelle e dispongo il serpentone al suo interno.

Sulla ciambella incastro le 2 uova e le blocco con delle strisce di pasta che avevo precedentemente prelevato. Faccio rilievitare il casatiello fino al suo raddoppio e poi finalmente lo inforno a forno già caldo a 180° per 1 ora.



E buona Pasqua!

