

1. Iniziate preparando l'impasto. In una ciotola grande, mescolate la farina, il lievito di birra e il sale. Aggiungete acqua a temperatura ambiente e impastate in ultimo aggiungete la sugna poco alla volta fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 2 ore.
2. Nel frattempo, tagliate i salumi e formaggi a cubetti e metteteli da parte.



Casatiello

Ingredienti

600 gr di farina forte
 w260-350
 300 ml di acqua
 11 gr di lievito di birra
 250 gr di sugna di cui
 70gr per l'impasto
 farcia
 12 gr di sale
 100 gr parmigiano
 100 gr pecorino
 Farcia
 150 gr cicoli
 80 gr fontina
 80 gr di emmenthal
 100 gr di provolone
 piccante
 130 gr di misto salumi
 30 pz di pomodori
 secchi
 70 gr di uva sultanina in
 acqua
 Origano q.b.
 Pepe.q.b.
 5 uova

3. Dopo 2 ore, riprendete l'impasto e aggiungete i formaggi grattugiati. Impastate bene fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciate lievitare per altre 2 ore.
4. Stendete l'impasto liscio con l'aiuto delle dita tirandolo fino a formare un foglio di qualche millimetro. Aggiungete la sugna rimanente il salame i formaggi cubetti un pizzico di pepe nero e il pomodoro secco.
5. Con molta cura arrotolate l'impasto formando un cilindro.
6. Prendete una teglia a corona e foderatela con carta forno. Prendete il rotolo lungo che dovrà aderire alla circonferenza della teglia.
7. Mettete quattro uova intere sulla superficie dell'impasto, premendole leggermente per farle aderire.
8. Coprite la teglia con un canovaccio e lasciate lievitare per altre 2 ore.
9. Preriscaldare il forno a 180°C. Spennellate la superficie del casatiello con un tuorlo d'uovo sbattuto e cuocete in forno per circa 50 minuti.
10. Stornate il casatiello e lasciatelo raffreddare prima di servire.

Il tempo è l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

