

Casatiello

!DOSE DORO

Ingredienti

500 g Prestige o Gran Prestige

500 g Farina 200W

380 g Acqua

50 g Uova

50 g Zucchero

100 g Olva Melange Gateaux

50 g Lievito

15 g Sale

Per Farcire

Pancetta a cubetti q.b.

Salame a cubetti q.b.

Prosciutto cotto a cubetti q.b.

Lardo a cubetti q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

Formaggi misti a pasta dura tritati q.b.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per 15 minuti circa a temperatura ambiente. Stendere la pasta ottenuta il più sottile possibile (1-2 mm circa) formando un rettangolo ed ungere a piacere con olio o strutto. Miscelare tutti gli ingredienti della farcitura e distribuire il composto ottenuto sopra l'impasto. Arrotolare, pezzare nella dimensione desiderata all'interno di uno stampo a ciambella e lasciare lievitare. Cuocere a 180°C per circa 30-45 minuti a seconda della pezzatura.

