



A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

Casatiello dolce napoletano

Ingredienti:

500 gr farina 0
500 gr farina 00
300 gr di lievito madre o criscito
330 gr di latte
500 gr di zucchero
13 uova
25 gr di sale
Buccia di arancia e limone grattugiata
80 gr di vermut
1 fialetta di millefiori
200 gr di strutto
200 gr di burro

Ingredienti per la glassa:

1 albume
160 gr di zucchero a velo
Qualche goccia di limone
Confettini colorati

Per la guarnizione avete bisogno della glassa.
Le dosi sono per due stampi da 24/26 cm di diametro.

Procedimento:

Versare nel recipiente metà delle uova, la farina, il lievito madre, e formare un impasto liscio ed omogeneo. Poi aggiungere lo zucchero e man mano il resto delle uova ed il latte. Infine mettere lo strutto il sale e gli aromi. Lavorare il composto fino al raggiungimento della giusta consistenza (l'impasto dovrà risultare della stessa consistenza di quello del babà). Riporre il composto in stampi da un kilo (con le dosi di questa ricetta se ne possono riempire due da 24/26 cm di diametro). Farlo riposare coperto da un panno e farlo raddoppiare di volume. A questo punto mettere il casatiello in un forno preriscaldato a 180 C° per 45-50 minuti facendo attenzione alla cottura (consiglio: a metà cottura coprirlo sulla parte superiore con carta da forno per evitare che si bruci in superficie e rimanga crudo all'interno). Lavorare bene l'albume con le fruste e man mano aggiungere lo zucchero a velo. Attenzione alla consistenza: se troppo liquida aggiungere altro zucchero (sempre poco alla volta). Aggiungere infine succo di limone. Quando è ancora caldo spennellare con l'albume d'uovo zuccherato e montato a neve ferma, aggiungere infine i confetti colorati e rimettere nel forno ancora caldo, ma spento, fino a che la glassa superiore si rapprende diventando soda.