



Miscela Oro Pan
Fibra Classico
base mais


Ori di Sicilia
Broggiamenti

Mini Casatielli



8 casatielli



3 ore

INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Pan Fibra Classico

Base Mais

240 g acqua

6 g lievito di birra fresco

70 g strutto

5 g sale

per il ripieno:

60 g scamorza affumicata a cubetti

60 g pancetta a cubetti

pepe

pecorino grattugiato

per la finitura:

8 uova

1 tuorlo

PROCEDIMENTO

Versa in ciotola l'acqua tiepida a cui aggiungerai il lievito. Mescola per fare sciogliere il lievito e poi aggiungi la **Miscela Oro Pan Fibra Classico Base Mais**.

Impasta per 5 o 6 minuti e infine incorpora lo strutto morbido e il sale.

Impasta ancora per altri 5 o 6 minuti, poi raccogli la pasta con una spatola bagnata e forma una palla.

Copri la ciotola e lascia lievitare per 1 ora.

Trascorso questo tempo, sgonfia la pasta su un piano infarinato con farina di riso finissima, lavorala per renderla liscia e ritaglia 8 porzioni di circa 60 g l'una.

Tieni da parte un poco di pasta per formare le croci sulle uova.

Lavora ogni porzione ottenendo una pallina e poi appiattiscila con le mani per farne un ovale.

Condisci l'ovale di pasta con del formaggio grattugiato, dei cubetti di pancetta e dei cubetti di scamorza.

Spolvera con del pepe nero e arrotola l'ovale per ottenere un salsicciotto.

Lava e asciuga le uova.



Pizzica bene dove la pasta si sovrappone così che non si apra in cottura e avvolgi questo salsicciotto di impasto attorno all'uovo.

Posiziona il mini casatiello ottenuto in uno stampo da muffins, ma non spingerlo troppo all'interno dello stampo, lascialo leggermente fuoriuscito.

Continua così per tutti i casatielli.

Dalla pasta che hai messo da parte ricava le striscioline che ti serviranno per fare le croci e posizionale sulle uova.

Sistema lo stampo nel forno spento con la sola lucina accesa e lascia lievitare fino a che non verrai che la pasta è lievitata sensibilmente, ma ha mantenuto un aspetto ancora liscio.

Serviranno circa 50 o 60 minuti.

Riscalda il forno a 180° in modalità ventilata.

Poco prima di infornare, pennella la superficie con il tuorlo battuto.

Cuoci i casatielli per circa 25 o 30 minuti o fino a che la superficie non risulterà ben dorata e lucida.

Tira lo stampo fuori dal forno e sforma i casatielli, mettendoli sulla griglia a intiepidire un poco prima di consumarli.

Buon appetito!