



Casatiello dolce - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria



Per quanto porti il nome di CASATIELLO, è molto diverso dalla versione salata. Questo ha qualcosa in comune con la colomba o il panettone.

Primo impasto

100 g lievito madre (oppure 50g di lievito di birra)

3 uova

250 g farina

3 cucchiaini di zucchero

1/2 bicchiere d'acqua

Secondo impasto

1 kg farina

9 uova

500 g zucchero

300 g strutto

250 g latte

scorza di limone e arancia

liquore Strega

1 stecca di vaniglia

sale

Per decorare

albume d'uovo

zucchero

confettini colorati





Lievito madre

Il lievito madre va preparato un paio di giorni prima lavorando 50g di farina, 5g di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero ed mezzo bicchiere di acqua.

Dopo un giorno aggiungere altri 50g di farina e lasciare lievitare ancora un giorno. Dell'impasto risultante se ne usano 100 g.



Primo impasto

Impastare dunque tutti gli ingredienti del primo impasto e lasciare lievitare in luogo tiepido per tutta la notte. L'impasto deve almeno raddoppiare in volume.

Secondo impasto

Unire all'impasto lievitato tutti gli ingredienti del secondo impasto, aggiungendo le uova una alla volta e lo strutto quando le uova sono state ben incorporate.

Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ma che si stacca dalla ciotola (e' tipo l'impasto di una torta..un po' più duro).

Suddividerlo in teglie dai bordi piuttosto alti (tipo quelle per il panettone) riempiendole per metà, e lasciare lievitare di nuovo al caldo fino al raddoppio. Ci vorranno circa 12 ore

Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 40-45 minuti. Verificare la cottura con uno stecchino. Sformare e lasciare raffreddare.

Montare leggermente l'albume con un paio di cucchiaini di zucchero.

Spalmare il composto sui casatielli e cospargere di confettini.

Si deve preparare qualche giorno prima perchè il sapore migliora... con la stagionatura.

Dura anche una settimana.

eCucinando.it