



Casatiello, Tortano o panini napoletani (differenza è che nel tortano non ci sono le uova sode intere sopra)



Dosi per due serpentoni da 800 grammi l'uno

Farina	1000
Acqua	600
Sale	20
Strutto	60
LDBF	6
Pepe Nero	5 gr.

Impastare, riporre la massa per 12/13 ore frigo.
Prendere l'impasto dal frigo e far acclimatare per far ripartire la lievitazione.

Dividere l'impasto in due pezzi.

Stenderne uno, spalmare lo strutto e stendere tutto il ripieno:

Spalmare con lo strutto	q.b.	q.b.
Salame tipo napoli	150	150
Cicoli (pancetta)	100	100
Scamorza affumicata	100	100
Provolone piccante	100	100
Provolone romano	50	50
Uova	2	2

Arrotolare e fare pezzi da mettere su teglia distanziati (per i panini napoletani).

Far lievitare almeno un paio d'ore (fino al raddoppio)

Spennellata d'olio e

180 gradi x 20/30 minuti per panini napoletani

180 gradi x 35/40 minuti per casatiello/tortano

TUTTI QUESTI GRASSI SERVONO ANCHE ALLA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO DOPO LA COTTURA. Appena sfornato sarà buono ma dopo un po', a merenda o aperitivo, riscaldare il casatiello e sarà eccezionale.

