

Ecco a voi il “panettiello”, il casatiello di Filippo Cascone



Filippo Cascone è un giovane mastro fornaio, titolare dell'omonimo panificio di Lettere. Non ha ancora trent'anni, ma adora ricercare e lanciare nuove sfide a se stesso. Per l'avvicinarsi della Pasqua, ha sperimentato il classico casatiello, o meglio la sua interpretazione di questa pietanza tipica. Così l'ha ribattezzato panettiello. Il Panificio Cascone è l'ennesimo compagno di viaggio di “tarallucci e vino”, l'AperiSpettacolo della diciannovesima edizione di “Scenari pagani”, la manifestazione di cui è direttore artistico Nicolantonio Napoli.

Di seguito: la ricetta.



Panettiello

Ingredienti

1 kg di farina "00"

100 g di acqua

500 g di uova intere

300 g di sugna

50 g di sale

10 g di pepe nero

350 g di salumi misti

50 g di formaggio pecorino romano grattugiato

30 g di lievito di birra



Unite farina, sale, uova e lievito nell'impastatrice a velocità media per circa 5 minuti e finché l'impasto non divento omogeneo.

Aggiungete l'acqua un po' alla volta e aspettate che l'impasto diventi liscio, asciutto ed omogeneo. Dopo l'assorbimento, attendete altri 5 minuti per dare alla pasta la giusta elasticità.

Quindi aggiungete la sugna, un po' alla volta, finché non si incorpora al tutto.

Unite il pepe, i cubetti di salumi e infine il formaggio e continuate a impastare.

Adagiate il composto in un recipiente per circa 30 minuti, coperto da una pellicola per alimenti.

A questo punto, rovesciatelo sul tavolo, create una leggera

tornitura (a palla) e fate rilassare per circa 15 minuti; avviate la seconda tornitura e riponete nello stampo pirottino.

Ora prendete il recipiente e riempitelo per tre quarti di acqua, portare a ebollizione e riponetelo sotto il contenitore in pvc insieme al panettiello per far sì che diventi una stufa umida e favorire la lievitazione che deve durare 3 ore. Riscaldare di nuovo l'acqua a distanza di un'ora e riponete di nuovo sotto la stufa fai da te.

Quando l'impasto raggiunge il bordo, infornare in forno preriscaldato a 175 gradi per 50 minuti. Sfornate e fate raffreddare su un panno di cotone e consumate il giorno dopo.