

Ecco a voi la pastiera lievitata in vaso cottura by Pepe Mastro Dolciere



In Campania, nei giorni di Pasqua, non può mancare la pastiera, o pizza di grano se preferite. Sebbene le festività pasquali siano molto più brevi di quelle natalizie, non comportano un minor apporto di calorie. Così le tavolate diventano meeting politici in cui ogni componente esprime la propria opinione su ciò che realmente rappresenta la tradizione collegata alla Resurrezione del Cristo.



Ci si dibatte quindi tra pastiere, colombe, casatielli dolci e salati, uova di Pasqua, tortani.



Da qualche settimana, si è aggiunto un nuovo membro nel clan goloso di Pepe Mastro Dolciere. Ricordate la pastiera lievitata nata nel 2015 nel laboratorio di Sant'Egidio del Monte Albino su idea del maestro pasticciere Alfonso per mettere d'accordo Nord e Sud?



Giuseppe Pepe

Adesso, il maestro pasticciere Giuseppe Pepe, nel solco della passione per i lievitati che contraddistingue questa famiglia di artigiani della qualità, ha pensato alla pastiera con una lievitazione naturale di 36 ore in vaso cottura che si è andata ad aggiungere alla linea molto apprezzata dei babà realizzati con la stessa procedura. Inoltre, la confezione in cui è contenuta è facile da trasportare.



Noi l'abbiamo assaggiata qualche giorno fa. Come immaginavamo, il palato non è stato deluso.



Da sx nella foto di Gaetano Del Mauro: Giuseppe, Prisco, Francesco e Anna Pepe

Prima l'abbiamo liberata dal contenitore con un coltello ondulato, come è suggerito sul cartoncino. L'impasto è lo stesso della pastiera lievitata, sorella maggiore. All'assaggio, riconosci subito l'impasto ben lievitato e strutturato by Pepe. Mentre si mastica, si sprigionano i profumi tipici della pizza di grano tradizionale leggermente potenziati dal bagno nel liquore d'arancia.



Vi state preoccupando perché abbiamo dimenticato di parlarvi della colomba? Tranquilli, le abbiamo dedicato un nuovo articolo. Basta aspettare qualche ora.

Pepe Mastro Dolciere, via Nazionale 2/4, Sant'Egidio del Monte Albino

Tel. 0815154151 – Mob. 3665375251

www.alfonsopepeshop.it