

Casatiello Napoletano – Napuljski uskrsni kruh



 Jednostavan

Casatiello je tradicionalni i jedinstveni svečani uskrsni kruh iz Napulja. Recept za ovaj raskošan kruh koji datira još iz 16.st. pripremila nam je naša Matejka s bloga [Like Chocolate](#). Tradicionalni casatiello priprema se isključivo sa svinjskom masti te se smatra simbolom proljeća.

Kvasac izmrvite, pomiješajte sa šećerom i 100 ml vode pa promiješajte dok se ne otopi. Ostavite da stoji 10-ak minuta, dok ne se aktivira.

U zdjeli pomiješajte brašno, sol, mast i aktivni kvasac. Malo po malo dodajte vodu, mijeseći tijesto. Tijesto mijesite rukama ili u samostojećem mikseru s nastavkom za tijesta oko 10 minuta, dok ne postane mekano i glatko. Ostavite ga u posudi da stoji dok ne pripremite sastojke za nadjev.

Šunku i sir narežite na kockice oko 1×1 cm. Od tijesta oduzmite jedan komadić veličine šake. Ostatak razvaljajte u oblik pravokutnika. Pospite ga paprom, parmezanom, sirom i šunkom pa zarolajte.

Kalup za kuglof ili običan za tortu u čiju ste sredinu stavili malu okruglu vatrostalnu posudu dobro premažite mašću. Valjak od tijesta stavite u kalup.

U valjak utisnite sirova jaja s ljuskom, što dublje. Od ostatka tijesta napravite osam malih trakica pa ih prekrižite preko jaja. Cijeli kruh premažite umućenim jajetom.

Sada pećnicu zagrijte na 170°C. Kruh pecite oko 1 sat pa poslužite topao ili hladan. Dobar tek!

