



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003288 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 06 Apr 2020 alle ore 11:31

da SABATINO SIRICA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tortano di Sirica

Il tortano, mette d'accordo il palato di grandi e piccini. Non può mancare a tavola nel periodo pasquale. Vi insegno come prepararlo.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 8 persone

250 g Farina Manitoba
250 g Farina 00 Mulino Caputo (Molino Caputo)
12 g Lievito di birra
200 g Sugna
12 g Sale fino
5 g Pepe nero
300 ml Acqua
250 g Ciccio di napoletani
250 g Provolone semi piccante
100 g Salame Napoli
3 Uova sode
50 g Romano a pezzi

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Formare una fontana di farina, aggiungere il lievito insieme a 150 g acqua, il pepe, la sugna. Iniziare ad impastare facendo asciugare bene il composto, inserire il sale con la restante acqua. Continuare ad impastare per circa 10 minuti, il composto dovrà risultare liscio e asciutto.

Mettere in un recipiente e far lievitare fino al raddoppio. Passate circa 2 ore e mezzo, stendere il composto lievitato creando una forma rettangolare. Cospargere tutti i salumi, i formaggi e le uova precedentemente tagliati a cubetti. Arrotolare e mettere in uno stampo a ciambella cosperso di sugna.

Far lievitare da un minimo di 4 ore a un massimo di 8 ore.

Una volta lievitato, cuocere a forno preriscaldato a 220° per 40 minuti.

Nb: controllare sempre la temperatura del forno e far sì che il tortano cuocia uniformemente.