

CASATIELLO, neapolitanisches Ostergebäck mit Spargel-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Spargel-Schinken
150g Traditions-Beinschinken
100g Salami
1 Mozzarella
100g Bergkäse
100g Pecorino
2 EL Parmesan, gerieben

Für den Teig:

500g Mehl
20g Germ, frisch
300ml Wasser, lauwarm
8g Salz
70g Öl
Etwas Zucker & Pfeffer

Für die Garnierung:

4 Ostereier, mit Schale
1 Ei-Milch-Gemisch zum Bestreichen



Zubereitung

Für den Germteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder per Hand gut 10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen.

Währenddessen Traditions-Beinschinken, Salami, Bergkäse, Pecorino und Mozzarella klein würfeln und mit dem geriebenen Parmesan vermengen.

Den Teig nochmals kneten und für 30 Minuten erneut ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck, etwa 50 x 40 cm ausrollen, mit dem Spargel-Schinken belegen und mit den restlichen Zutaten bestreuen.

Vorsichtig aufrollen und in eine eingefettete Ringform legen. Die vier Ostereier daraufsetzen und mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen. Einmal noch rund 15 -20 Minuten gehen lassen.

Das Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen.

Die Casatiello 10 Minuten backen. Danach auf 170 °C reduzieren und weitere 40 - 50 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Als Partygebäck sehr beliebt und perfekt für Reste vom Osterschinken.

Portionen

1 Portion

Dauer

180 Minuten

davon Vorbereitung: 20 Minuten

davonf Kochzeit: 50 Minuten

Level

Einfach

