



bernardi

EAS TER

BAKER

I Love

MISS
BAKER®



IL TORTANO NAPOLETANO A LIEVITAZIONE NATURALE

BREVE STORIA

Il Tortano Napoletano è una ciambella rustica che, assieme al Casatiello, è una delle ricette Pasquali più preparate e conosciute della cucina partenopea. Nasce nella tradizione più remota della cucina povera, quella fatta di pochi ingredienti che in occasione delle feste venivano combinati tra loro, in base alle stagionalità e alle disponibilità.

La sua forma a ciambella è legata alla simbologia pasquale, ricorda la corona di spine di Cristo nella sua Passione. Il grano dell'impasto invece è simbolo di sostentamento mentre le uova sono emblemi primordiali della nascita del mondo. Nella tradizione partenopea non esiste pranzo pasquale senza il tortano!

INGREDIENTI

500 g Farina forte

150 g Pasta madre al raddoppio

80 g Strutto

25 g Olio E.V.O.

10 g Sale

260 g Acqua

A piacere Pepe

80 g Formaggi misti

10 gr Salumi (prosciutto cotto, mortadella, salame)

N° 3/4 Uova sode



STAMPO
26-28cm



COTTO



8/10 H



MEDIA
DIFFICOLTÀ

IMPORTANTE

I tempi di lievitazione dipendono dalla temperatura di lievitazione ma soprattutto dalla forza e corretto bilanciamento della pasta madre. Osservate lo sviluppo del vostro impasto non il tempo. Se in dubbio sulla forza della vostra pasta madre potete aggiungere 1-2 g di lievito di birra fresco.

PROCEDIMENTO

STEP 1

Nella ciotola dell'impastatrice [My Miss Baker®](#) versate tutta la farina, l'acqua e la pasta madre a pezzi.

Lavorate l'impasto, quando è quasi incordato aggiungete il sale con l'olio extra vergine di oliva.

Continuate fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporate lo strutto in più riprese e con l'ultima aggiunta inserite anche il pepe.

STEP 2

Fate riposare l'impasto coperto a campana per 10 minuti. Formate una palla e trasferite in un contenitore graduato. Lasciate lievitare a 26-28°C fino al raddoppio.

Sgonfiate l'impasto lievitato e stendete ad uno spessore di circa 1cm. Cospargete su tutta la superficie salumi, formaggi e uova sode tagliati a dadini.

STEP 3

Arrotolate delicatamente, sigillate bene le chiusure e trasferite in uno stampo piuttosto grande leggermente unto con lo strutto.

STEP 4

Fate lievitare nuovamente fino al raddoppio e cuocete nel forno statico a 180°C per circa un'ora o fino a quando raggiunge 94°C al cuore.

BREAD AND BUTTER

A PROPOSITO DI NICOLETTA

Sono Nicoletta, classe 79, lavoro come assistente di volo per una compagnia giapponese. Posso dire che il Giappone è la mia seconda casa, ci passo veramente tanto tempo. Adoro questo paese unico al mondo e la sua cucina! La mia vita è piuttosto frenetica, sono sempre in viaggio tra Londra, Tokyo e Milano.

Sono Sarda, ma ho vissuto tanti anni a Londra, poi a Roma e ora alle porte di Milano.

Durante una pausa dal lavoro qualche anno fa ho deciso di aprire il mio blog e condividere la mia passione per la cucina.

Negli anni ho sviluppato una passione smisurata per l'arte bianca. Adoro qualsiasi tipo di lievitato, impastare mi rilassa. Guardare un impasto che lievita mi emoziona sempre, passo il tempo in ginocchio davanti al forno a guardare il pane che cresce mentre cuoce!

Cerco di migliorarmi sempre, studio tanto e faccio prove su prove sia con il lievito di birra ma anche e, anzi soprattutto direi, con il lievito madre. Per anni ho creduto che con la mia vita frenetica il lievito madre fosse impossibile da gestire, poi ho conosciuto il LicoLi (lievito madre in coltura liquida) ed è stato subito amore.

Il Lievito madre mi ha insegnato a diventare una persona paziente, a dare valore al tempo e soprattutto saper aspettare.

Spesso il mondo dei lievitati fa un po' paura ma è più semplice di quello che si creda, semplicemente abbiate pazienza, curate i vostri impasti e osservateli: l'orologio non serve!





Bread and Butter 
Food & Photography by Nicoletta Palmas

RIFERIMENTI

INSTAGRAM —————



[@nicolettapalmas](https://www.instagram.com/nicolettapalmas)

FACEBOOK —————



[My.Bread.and.Butter](https://www.facebook.com/My.Bread.and.Butter)

BLOG —————



www.nicolettapalmas.it



NEAPOLITAN TORTANO WITH NATURAL LEAVENING

SHORT STORY

Neapolitan Tortano is a rustic pie, which, together with Casatiello, is one of the most popular Easter recipes of Neapolitan cuisine. It was born in the most remote tradition of poor cuisine, made of just a few ingredients that were combined with each other on holidays according to seasonality and availability.

Its donut shape is linked to Easter symbolism, recalling the crown of thorns of Christ in his passion. The wheat used for the dough is a symbol of sustenance, the eggs the primordial symbols of the birth of the world.

In the Neapolitan tradition there is no Easter lunch without tortano!

INGREDIENTS

500 g Strong flour

150 g Sourdough

80 g Lard

25 g Extra virgin olive oil

10 g Salt

260 g Water

Pepper to taste

80 g Mixed cheeses

10 gr Cold cuts (cooked ham, mortadella, salami)

N° 3/4 Hard-boiled eggs



MOLD
26-28cm



BAKED



8/10 H



MEDUM
DIFFICULTY

IMPORTANT

Rising times depend on the proofing temperature but above all on the strength and correct balance of the sourdough. Observe just how the dough is rising, not the time. If in doubt about the strength of your sourdough, you can add 1-2g of fresh yeast.

DIRECTIONS

STEP 1

In the bowl of the [My Miss Baker®](#), pour the water add all the flour and the sourdough cut into pieces.

Knead the dough; when it starts to come together, add the salt with the extra virgin olive oil. Continue until you get a smooth and homogeneous dough. Add the lard, a tablespoon at a time, and the pepper with the last bit of lard.

STEP 2

Let the dough to rest for 10 minutes. Place the dough in a large bowl, cover with plastic wrap, and let rise at 26-28°C until it has doubled in volume.

On a lightly floured surface, roll out the dough to the thickness of about a centimetre. Arrange the diced cheeses, hard-boiled eggs and salami evenly on the stretched dough.

STEP 3

Gently roll up, seal the edges well and transfer to a rather large mould, lightly greased with lard, combining the ends to form a sort of doughnut.

STEP 4

Cover and let rise again until doubled in volume.

Bake in a static oven at 180°C for about an hour or until it reaches 94°C in the middle.

BREAD AND BUTTER

ABOUT NICOLETTA

I'm Nicoletta, I'm 42 and I work as a flight attendant for a Japanese company. I can say that Japan is my second home, I really spend a lot of time there, loving this unique country and its cuisine more and more!

My life is hectic, I am always traveling between London, Tokyo and Milan. I am Sardinian, but I had lived for many years in London, then in Rome and now you can find me just outside Milan.

A few years ago, during a break from work, I decided to start my blog and share my passion for cooking. Over the years I have developed a boundless passion for the art of baking.

I love any type of leavened product and kneading relaxes me. Watching a dough leavening always excites me. I spend my time on my knees in front of the oven watching the bread growing as it cooks! I always try to improve myself, studying a lot and doing tests with brewer's yeast and even sourdough.

For years I believed that sourdough was impossible to manage due to my hectic life, but then I met the liquid sourdough and I fell in love immediately. Sourdough taught me how to become a patient person, how to value time and the benefit of waiting.

Often the world of leavened products can be a bit scary but it's simpler than you think. Just be patient and take care of your dough: you don't need a clock!





Bread and Butter 
Food & Photography by Nicoletta Palmas

REFERENCES

INSTAGRAM ●—————



[@nicolettapalmas](https://www.instagram.com/nicolettapalmas)

FACEBOOK ●—————



[My.Bread.and.Butter](https://www.facebook.com/My.Bread.and.Butter)

BLOG ●—————



www.nicolettapalmas.it