 **Casatiello napolitain**

 **Pour 10 Croquants- Gourmands**

**Pâte :  
- 500 g de farine T 45 (100 g + 400 g)  
- 50 g d'eau  
- 1,5 càc de levure sèche de boulanger**  
**ou 10 g de levure fraîche  
- 1 càs de miel  
- 150 g de lait  
- 1 càc de sel  
-  poivre  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 2 œufs (100 g)  
- 100 g de pecorino râpé  
- 80 g de beurre  
Garniture :**  
**- 150 g de salami  
- 100 g de provolone  
- 50 g de parmesan  
- 4 œufs + ceux pour la garniture  
- poivre**

**Moules en couronne ou carré ou forme de cloche**

**La pâte :**Mélanger dans un petit bol l'eau tiède et le miel.  
Ajouter 100 g de farine mélangée à la levure.  
Pétrir légèrement pour obtenir une pâte molle et un peu sèche.  
Laisser fermenter pendant 20 minutes.  
Verser le reste de farine dans le bol du robot et la mélanger avec le pecorino, le sel et une bonne pincée de poivre (à doser suivant le goût).  
Faire un puits et y déposer les œufs, l'huile d'olive et le levain.  
Commencer à pétrir et ajouter le lait petit à petit.  
Lorsque la pâte se forme et se détache des parois, ajouter le beurre mou en parcelles.  
Pétrir jusqu'à obtenir une belle pâte lisse et élastique.  
Verser le pâton dans un saladier, couvrir et laisser lever jusqu'à ce qu'il double de volume (environ 2 heures).  
**La garniture :**Faire durcir les œufs.  
**Je les mets dans l'eau froide et je compte 8 minutes à partir de l'ébullition.**Couper le salami et les fromages en petits dés.  
Écaler les œufs et les couper grossièrement.  
**Le façonnage :**  
Lorsque la pâte est bien levée, la déposer sur le plan de travail légèrement fariné et la travailler pour la dégazer.  
Garder un petit morceau de pâte pour sceller éventuellement les œufs.  
Étaler le reste de pâte en un grand rectangle.  
Déposer sur toute la surface le salami et les fromages puis éparpiller les œufs.  
Poivrer au goût.  
Rouler la pâte pour enfermer la farce.  
**À ce moment là, vous pouvez déposer la pâte dans un moule en couronne.**  
**Pour ma part, j'ai préféré pétrir un peu pour bien répartir la garniture, puis j'ai détaché des petites boules. J'ai obtenu 29 boules d'environ 50 grammes.**Déposer les boules dans les moules choisis.  
**J'ai préparé un moule carré contenant 16 boules, puis un moule en cloche (pour les enfants) contenant 9 boules que j'ai un peu aplaties pour épouser la forme du moule. Et il est resté 4 boules qui m'ont donné 4 petits pains.**Sceller les œufs crus pour la garniture avec 2 bandelettes taillées dans la pâte réservée.  
Puisque j'ai fait des petites boules, j'ai décoré avec des œufs de caille.  
Laisser lever encore jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (environ ¾ d'heure).  
Mettre dans le **four froid et régler la température à 180°C (chaleur tournante)**.  
Laisser cuire pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que le casatiello soit bien doré.  
Attendre quelques minutes avant de démouler.  
Déguster tiède.