CASATIELLO

Ingredienti:

- 300g. di farina,
- lievito di birra 15g.,
- burro 60g.,
- 6 uova,
- un cucchiaio di acqua fior d'arancio,
- latte,
- sale.

Sciogliete il lievito in 3 cucchiai di latte, unite un cucchiaio di farina e fate lievitare.
Impastate con al rimanente farina il burro, 2 uova, l'acqua fior d'arancio, un pizzico di sale.
Lavorate energicamente tutta la pasta per 15/20 minuti e fatela lievitare finchè raddoppia di volume.
Tenete da parte 50g. di pasta, formate con la rimanente tre lunghi rotoli, intrecciateli e chiudeteli aciambella.
Fate lievitare finchè raddoppia di volume.
Lavate le 4 uova rassodate e sistematele a distanza regolare sulla ciambella, fissandole con rotolini ricavati dalla pasta tenuta da parte.
Scaldate il forno a 190 gradi e cuocetevi il dolce per 60 minuti.
Prima della cottura pennelate la superficie con un tuorlo sbattuto con poco latte.