

PASTIERA NAPOLITANA (PIZZA di GRANNO)

Nota: Es un pastís que es fa per Pascua. Una mica complicat de fer però resulta força bo.

Nota: La pastiera s'ha de fer el dia abans del consum, però com que tots els ingredients per fer la pasta brisa han d'estar ben freds dos dies abans posarem el sucre i la farina a la nevera.



mides per un motllo de 24 cm Ø	<u>Ingredients</u>
	<u>pasta brisa</u>
1	ous
300 grs	farina fluixa
150 grs	llard (o mantega). Sempre el 50% del pes de farina que fem servir
75 grs	sucre (la mida pot ajustar-se al gust de cadascú)
	<u>Farciment: fase-1</u>
300 grs	Blat cuit (granno, en italià) Nota: Es pot comprar ja cuit en una botiga de productes italians
90 grs	llard (o mantega)
100 grs	fruita confitada (taronja i cireres vermelles)
40 grs	panses de Corint
1	taronja (la pell un cop netejada de la part blanca)
1	llimona (la pell un cop netejada de la part blanca)
	<u>Farciment: fase-2</u>
2	ous
1	rovell d'ou
300 grs	mató
195 grs	sucre
3 grs	canyella en pols
2 grs	vainilla en pols
1 culleradeta	essència de tarongina (o essència de mil flors)
	<u>Cobertura</u>
1	rovell d'ou per pintar
	sucre llustre

Elaboració:

- Dos dies abans del dia previst pel consum posarem el sucre i la farina necessaris per fer la pasta brisa a la nevera.

- La nit abans posarem la fruita confitada a macerar amb una mica de licor (calvados, rom, conyac,...).

Preparar la fase-1 del farciment

- Rentar la taronja i la llimona. Pelar-les de manera que la pell ens quedi el màxim de sencera. Retirar la part blanca interior.
- Tallar la fruita confitada a dauets petits
- Barrejar el blat cuit, la llet, la manteg, les pells de taronja i de llimona.
- Posar-hon a coure i anar remenant sense parar fins que agafi la consistència d'una crema. aproximadament durant uns 10 o 15 minuts.
- Apartar-ho del foc i afegir-hi la fruita confitada tallada a trossets petits.
- Remenar bé per tal d'homogeneïtzar i deixar-ho refredar fins a temperatura ambient.

Fer la pasta brisa

Nota: Tots els ingredients de la pasta brisa han d'estar ben freds.

Nota: La massa de la pasta brisa NO ES PASTA, només es va pessigant.

- Barrejar la farina i el sucre i abocar-ho sobre el marbre formant una muntanya.
- Fer un forat al mig i posar-hi els ous sencers.
- Repartir pel voltant el llard (o la mantega), també freda de nevera i tallada a trossets. Anar-la tallant amb l'espàtula i anar barrejant els trossets amb la farina.
- Amb els dits anem pessigant la farina amb la mantega i els ous fins que agafi consistència. però NO S'HA DE PASTAR.
- Quan està ben barrejat fem una bola amb la massa però sense apretar-la.
- Ara BRISAR: Consisteix a aplanar la bola amb el palmell de la mà i estirar-la la massa cap a tres costat oposats.
- Després recargolem els estiraments sobre si mateixos i tornem a conformar una bola sense apretar-la
- Repetir els estirament 3 cops.
- Separar la massa en dues parts: una d' 1/3 i l'altra de 2/3 de la massa. Conformar dues boles sense apretar.
- Embolicar les boles en paper film i les deixar-les reposar a la nevera una hora.

Preparar la fase-2 del farciment

- Barrejar en un bol gran el sucre, els ous sencers i el rovell i remenar enèrgicament durant 3 minuts.
- Afegir-hi el mató i continuar remenant.
- Posar-hi l'essència de tarongina (o mil flors), la vainilla, la canyella, la ratlladura de pell de taronja i llimona i remenar
- Incorporar la crema de blat cuit que hem preparat a la Fase-1 del farciment i remenar perquè s'integrin bé.
- RESERVAR a la nevera mentre estirem la pasta brisa.

Estirar la pasta brisa i emmotllar

- Folrar la base del motllo amb paper de forn. Untar el paper i els laterals amb mantega i enfarinar-ho lleugerament.
- Enfarinar el marbre i posar-hi la bola de 2/3 de la massa. Anar-la aplanant amb el corró.
- Quan la tinguem estirada a una mida una mica més gran que el diàmetre del motllo l'enfarinem bé i l'enrotllem al voltant del corró.
- Desplegar la massa cobrint el motllo de manera que sobresurti una mica èr les vores.
- Ajustar l'interior perquè s'adapti a les parets laterals i al cantons del fondo del motllo.
- Eliminar la massa que sobresurt de les vores del motllo amb la part que no talla d'un ganivet.
- Punxar la pasta de la base amb una forquilla perquè no pugi gaire durat la cocció.
- RESERVAR el motllo amb la massa a la nevera mentre preparem les tires de massa per a la quadrícula del damunt del pastís.

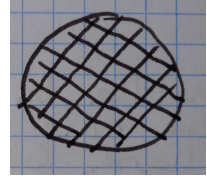
Estirar les tires de pasta per la quadrícula de la cobertura

- Enfarinar el marbre i posar-hi la bola de 1/3 de la massa. Anar-la aplanant amb el corró i tombat-la de costat per facilitar l'estirament.
- Quan tingui una amplada igual al diàmetre del motllo la tallem en un nombre parell de tires.

Omplir el motllo amb el farciment

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 175°C.
- Treure el motllo i el farciment de la nevera.

- Amb l'ajuda d'un cullerot anem omplint el motllo amb el farciment (es reparteix millor que abocant-ho tot de cop).
- Col·locar les tires de pasta d'un costat al damunt, amb una certa inclinació i deixant una separació entre cadascuna d'elles.
- Després col·locar la segona tanda de tires en sentit contrari dibuixant una graella de petits rombes.



Enfornar

- Enfornar a 180°C durant aproximadament una hora.
- Deixar-ho refredar fins a temperatura ambient abans desemmotllar.
- Tirar-hi sucre llustre per sobre.