

Fleischkäse casalingo

Ingredienti per uno stampo da plum-cake cm 30x10:

trita di manzo	g.	400
pancetta salata	g.	200
acqua ghiacciata	ml.	250
farina 00	CT.	2
lievito istantaneo per torte salate	bustina	½
sale (con giudizio...)	QB.	
pepe (appena macinato)	QB.	
cipolla	pz.	1
maggiorana (<i>origano, sennò</i>)	ct.	½

Preparazione:

Premetto che questa è la mia versione e che ne esistono molte altre, magari migliori...

(e in ogni caso l'impasto che mi prepara al momento il macellaio in centro resta sempre imbattibile!)

Importante: ricordarsi di avere tutti gli ingredienti freddi di frigorifero e che l'acqua dev'essere stata un paio d'ore in freezer (c'è chi la sostituisce con un identico quantitativo di cubetti di ghiaccio).

È una preparazione salata ma, visto che la pancetta salata lo è già un po' per definizione, facciamo attenzione a non salare troppo.

L'impasto deve essere finissimo e omogeneo: un mixer da cucina (alla peggio un frullatore, in due o tre riprese...) non può mancare.

Tutto dev'essere amalgamato molto bene in modo che l'impasto assorba bene l'acqua: un'impastatrice è decisamente un valido aiuto.

L'impasto pronto va rimesso in frigo, per almeno un'ora (meglio due) prima di venire infornato.

Tagliare a pezzetti le carni e passarle al mixer fino a ottenere un impasto omogeneo.

Tritare la cipolla e aggiungerla con sale, pepe e maggiorana (*se proprio in casa non ce n'è, rimediare con l'origano*) e volendo con una punta di paprika (facoltativa) all'impasto.

Continuare a mescolare aggiungendo la farina già mescolata col lievito istantaneo per torte salate (in pratica: non usate quello vanigliato per le torte!) e poi, via via, l'acqua ghiacciata.

Appena sarà assorbita mescolare ancora nella ciotola dell'impastatrice: deve avere veramente un aspetto e una consistenza molto omogenei!

Trasferire l'impasto in frigo e lasciarlo riposare e raffreddare per minimo un'ora.

Trascorso questo tempo... preriscaldare il forno, statico, a 160°C, e trasferire l'impasto in uno stampo da plum-cake (ideali quelli monouso in cartoncino da forno) oliato e col fondo rivestito di carta forno (nel caso attaccasse...).

Lisciare bene la superficie e inciderla a losanghe con un coltellino (un tocco artistico ci sta sempre bene).

Infornare per 75' – 90' a metà altezza.

Se tutto sarà stato lavorato a dovere e l'impasto avrà assorbito abbastanza aria, durante la cottura tenderà a crescere, come una torta!

Appena pronto lasciarlo riposare per una decina di minuti nello stampo; poi trasferirlo su di un tagliere e affettarlo spesso, come un polpettone.

Buon appetito!