



Pastiera napoletana

Pastiera napoletana ist ein typisches Ostergebäck aus meiner Heimatregion. Als Kind hat meine Mutter die Pastiera immer mit Reis zubereitet.

Habe ich über Jahre auch so gemacht. In den letzten Jahren habe ich sie aber mit Grano Cotto zubereitet. Ich denke, meine Mutter hat sich für die Reisvariante entschieden, weil es in der Schweiz etwas schwieriger ist Grano Cotto zu kaufen.

Evt. fragt man in einem italienischen Spezialitätenladen nach.

Grano Cotto ist eine Zutat für ein süßes italienisches Gebäck. Es handelt sich dabei um vorgekochte Weizen Körner.

Wenn ihr die Pastiera nicht in diesem Jahr zubereitet, weil euch die Hauptzutat fehlt, könnt ihr euch diese Zutat notieren und beim nächsten Italienurlaub besorgen.

Mit der Zubereitung der Pastiera wird traditionsgemäß am Gründonnerstag damit begonnen.

Am Karfreitag weiterverarbeitet und gebacken. Gekostet wird sie erst an Ostern (wenn man

es solange aushält)

Auch heute noch schneide ich die Pastiera frühestens am Karsamstag an. So können sich während ca. 24 h die Aromen prima entfalten.

Die Pastiera besteht aus einem Mürbteig, gefüllt mit Grano Cotto und einer Ricotta-Creme. Die angegebenen Zutaten reichen für eine Pastiera mit einem Durchmesser von 30 cm. Oder ihr bereitet mehrere Kleine damit zu.

Grazie a Lucia Ambrosio per lo spunto della ricetta che poi ho terminato a piacere mio e della mia famiglia.

Zubereitung für den Mürbteig

400 g Weismehl Typ 405
180 g Zucker
250 g Butter, kalt *
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
1 Zitrone, abgeriebene Schale

Zutaten für Grano Cotto-Creme

1 Glas Grano Cotto (580g Inhalt)
500 ml Milch
1 Prise Salz
20 g Butter
1 Zitrone, nur Schale

Zutaten für die Ricotta-Creme

500 g frischer Ricotta, hierfür eignet sich der Schafsricotta besser als der Ricotta aus Kuhmilch, da der Schafsricotta fetthaltiger ist.

400 g Zucker
4 Eier, ganz
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 Orange, abgeriebene Schale
etwas geriebene Tonkabohne – optional
2 TL Vanillpaste
1/4 TL Zimtpulver
ca. 1 EL Konzentrat von Millefiori**
ca. 2 EL Konzentrat von Orangenblüten**

Wer möchte, könnte 100 g kandierte Orangenstücke oder Zitronenstücke dem Gebäck zufügen. Ich mag die kandierten Früchte nicht, daher lasse ich diese Zutat sein.

* Original wäre Schweinefett vorgesehen.

**Original würde man Orangenblütenkonzentrat und Konzentrat von Millefiori dazugeben.

Leider war es mir nicht möglich, diese beiden Zutaten in der Schweiz zu kaufen. So habe ich sie in meiner Pastiera weggelassen. Wie ihr seht, auch ich führe eine Liste mit Sachen die ich mir in Italien besorgen muss/will/sollte. Ich tätige meine Einkäufe immer in der Schweiz, aber es gibt ab und zu Zutaten, die hier nicht oder schwierig zu finden sind.

Zubereitung des Mürbteiges

Ich persönlich verarbeite meine Zutaten im Thermomix.

Mehl, Zucker, kalte Butterstücke, Vanillepaste, abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz in den Mixtopf des Thermomixes geben. Während 10 Sek. auf Stufe 8 verreiben.

Danach die 2 Eier dazugeben und nochmals während ca. 10 Sekunden auf Stufe 6 verarbeiten. Die Masse sollte sich verbinden.

Den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. Während mind. 30 Minuten in Folie gewickelt kühl stellen.



Man kann den Teig sehr gut auch von Hand zubereiten.

Auf einer sauberen Arbeitsfläche das Mehl geben. Eine Mulde formen. Kalte Butterstücke, Salz, Vanillepaste und Zucker in die Mulde geben. Möglichst schnell und mit kalten Händen die Zutaten zwischen den Fingern zerreiben. Wenn alles „sandig“ ist die Eier dazu geben und das Ganze zu einem Teig zusammenführen. Eine Kugel formen und in Klarsichtfolie während mindestens ca. 30 Minuten kühl stellen.

Zubereitung der Grano Cotto-Creme

Zitrone gut waschen und mit einem Sparschäler einen möglichst länglichen Streifen abstreifen. In einer grossen Pfanne die Milch, Prise Salz, Butter und Zitronenstreifen beifügen und vermischen. Grano Cotto ebenfalls beifügen und nochmals gut verrühren. Auf mittlere Stufe das Ganze während ca. 25 Minuten köcheln lassen. Immer wieder Rühren. In dieser Zeit wird die Milch vom Grano Cotto aufgezogen und es entsteht eine Art Creme. Bevor das ganze komplett eingedickt ist, die Zitronenschale mit einer Zange entfernen. Herdplatte ausschalten und die Creme komplett erkalten lassen. Diese Zubereitung habe ich bereits am Vorabend gemacht. So konnte die Creme während der ganzen Nacht komplett erkalten.

Zubereitung der Ricotta-Creme

Ricotta gut abtropfen und durch ein Sieb streichen. Ricotta zusammen mit den Eiern, Eigelb, Zucker, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, Zimtpulver, geriebene Tonkabohne und

Vanillepaste in eine Schüssel geben und kräftig vermischen. Solange vermischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Die Grano Cotto-Creme ebenfalls dazu geben und nochmals gut vermischen.

Wer sich das Konzentrat von Orangenblüten und Millefiori besorgen konnte, gibt sie jetzt der Creme dazu. Am Anfang lieber etwas weniger als zu viel. Wäre schade, wenn das Gebäck danach zu dominant nach diesen beiden Zutaten schmecken würde.

Wer kandierte Früchte mag, hebt sie zum Schluss unter die Masse.

Fertigstellung

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Mürbteig auf ca. 5 mm dick ausrollen. In eine gut gefettete Form legen. Der Teig sollte den Boden und den Rand komplett auskleiden.

Mit der Gabel den Kuchenboden einstechen. Bis ca. bis 1 cm unter den Teigrand.



Restlicher Teig auf 2 mm dicke Ausrollen. Streifen zuschneiden und über den fertigen Kuchen ein Gitter (Rauten) formen.

Die Teigstreifen dienen dazu, dass die Creme während des Backens nicht über den Rand rinnt. Man wird während des Backens beobachten, dass sich durch die Feuchtigkeit der Creme das Ganze etwas aufbläht.

Die Teigstreifen mit Eiweiss einpinseln.

Ofen auf 160° Grad vorheizen. Pastiera während ca. 90 bis 120 Minuten backen. Sollte während des Backens die Oberfläche zu dunkel werden, die Oberfläche mit einer Alufolie zudecken.

