Pizza ricresciuta pasquale

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Tipico dolce laziale che si è soliti gustare per la colazione di Pasqua, con salame corallina, uova sode e cioccolato. In ogni famiglia prende una veste nuova, con spezie e liquori che la rendono ancor più speciale

Ingredienti › 300 g farina 0 › 200 g farina manitoba › 150 g zucchero › 4 uova › 100 g olio di semi (oppure 75 g strutto e 25 g burro) › 15 g lievito di birra › 1 bicchiere d'acqua › 1 cucchiaino di cannella in polvere › 1 cucchiaio di semi di anice › 1 limone › 1 arancia **Preparazione** Mescolare la farina 0 (60 g) con il lievito sciolto in acqua tiepida. Lavorare e lasciar riposare per alcune ore. In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, unire le restanti farine setacciate, gli aromi, la scorza grattugiata di limone e arancia, i grassi e il lievito. Lavorare, coprire con un canovaccio e far riposare per una notte. Al mattino impastare con forza, mettere l'impasto in uno stampo alto, svasato e unto, riempirlo a metà. Far lievitare ?no a quando la pasta raggiungerà il bordo (4/6 ore). Cuocere nel forno preriscaldato a 190° per 45 minuti, umidi?care il forno versando mezzo bicchiere di acqua sul fondo. Se la prova stecchino non dovesse riuscire, abbassare la temperatura (150°C) e portare a cottura.