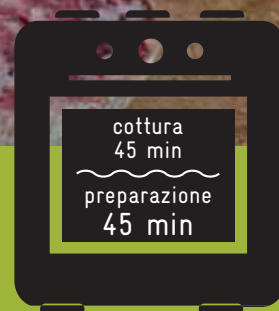


Pizza ricresciuta pasquale

di Cristina Orlandi

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 fino a quando la pasta raggiungerà il bordo (4/6 ore). Cuocere nel forno preriscaldato a 190° per 45 minuti, umidificare 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.