

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Crescia di Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *IL TEMPO DI LIEVITAZIONE*



La **crescia di Pasqua** è un **pane soffice** e ricco di formaggio, perfetto da accompagnare con salumi e servire la mattina di Pasqua.

INGREDIENTI

FARINA 500 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 100 gr
PECORINO STAGIONATO grattugiato - 50 gr
STRUTTO 75 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 75 gr
LATTE INTERO tiepido - 50 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
UOVA 4
SALE 15 gr
PEPE NERO 2 pizzichi

COME FARE LA CRESCIA DI PASQUA

- 1 Ecco come cucinare una perfetta crescìa di Pasqua: in un pentolino scalda il latte, non portarlo a bollore, basta che lo intiepidisci. In una ciotola sbriciola il lievito di birra e poi, mescolando con una frusta a mano o una forchetta, scioglilo con il latte tiepido.





2 Se hai l'impastatrice puoi utilizzarla per questa ricetta, ma la crescia di Pasqua è sempre stata realizzata a mano nel corso dei decenni, quindi, se per caso non hai la planetaria puoi tranquillamente cucinare anche tu.

Metti un una ciotola molto capiente le uova intere sguosciate. Mescola i due formaggi grattugiati e uniscili alle uova. Aggiungi l'olio e lo strutto.





3 Inizia ad impastare, se utilizzi l'impastatrice procedi ad impastare con il gancio, se invece lavori a mano utilizza una frusta robusta o una forchetta.

Quando avrai ottenuto una bella crema gialla, versa la farina, il lievito sciolto nel latte e continua ad impastare con l'impastatrice o a mano.

A questo punto aggiungi anche il sale e il pepe.

Se stai impastando a mano continua fino a che riesci nella ciotola, poi versa tutto sul piano di lavoro e impasta con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo sia nel colore che nella consistenza.





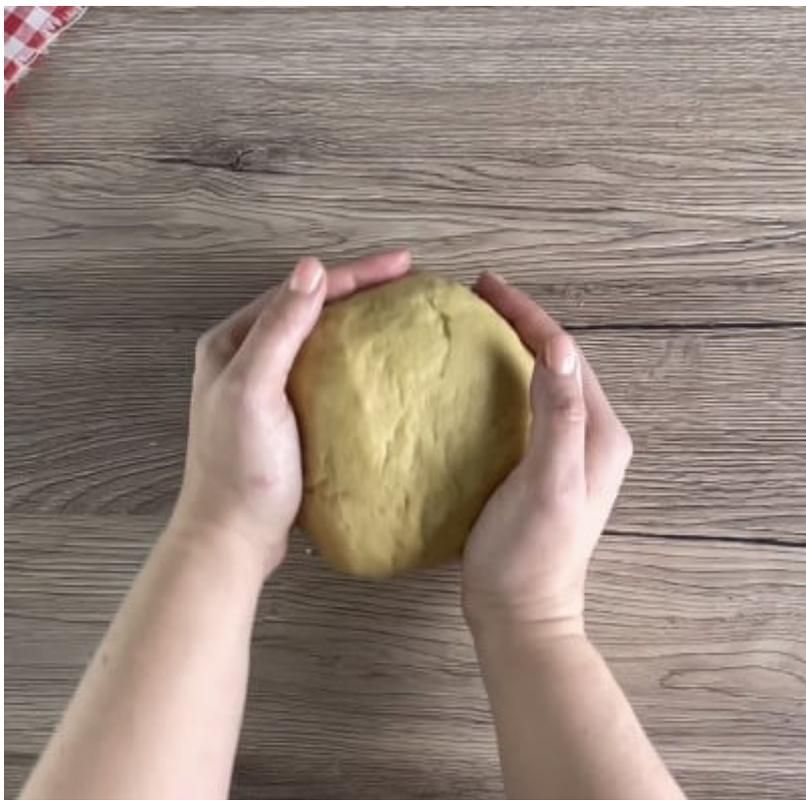




- 4 Quando si sarà formato l'impasto sodo e compatto, mettilo sulla spianatoia e lavoralo energicamente per qualche minuto. Stendilo con le mani e ripiegalo varie volte su se stesso, infine dagli la forma di una palla.







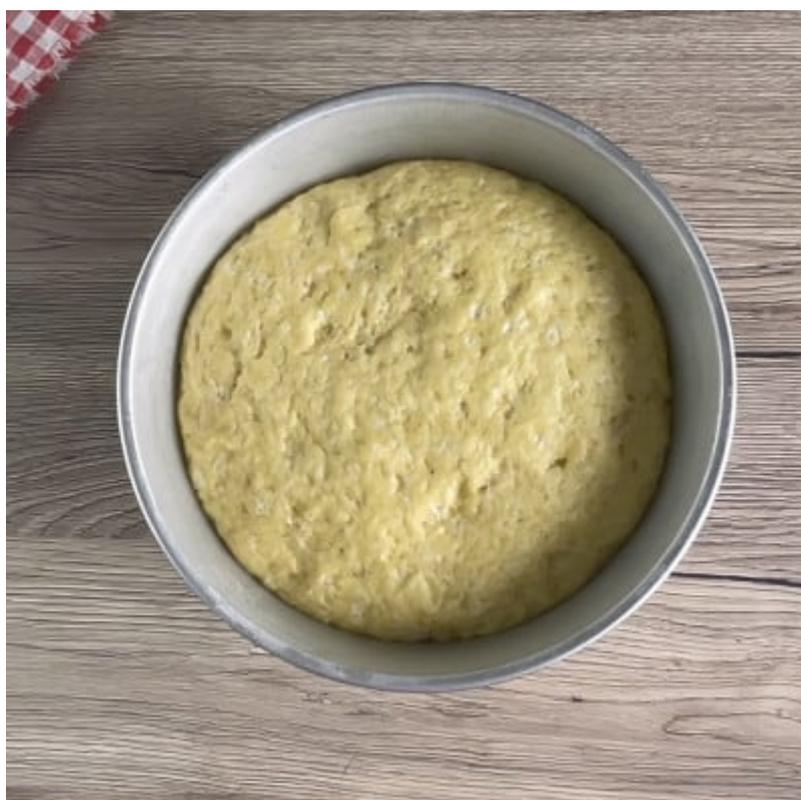
- 5 Ungi di strutto uno stampo da panettone in alluminio, spolverizzalo sul fondo e sui bordi con un po' di farina e poi metti l'impasto al centro dello stampo. Sistemalo con le mani e poi chiudi con della pellicola da cucina, copri con uno strofinaccio e riponi per almeno 2 ore in un posto tiepido e lontano dalle correnti di aria. Va benissimo anche dentro al forno con la luce accesa.





- 6 Trascorso il tempo di lievitazione accendi il forno (se la crescita stava lievitando lì dentro, ovviamente la devi togliere) statico a 220°C, portalo a temperatura e poi inforna la crescita di Pasqua dopo aver rimosso lo strofinaccio e la pellicola trasparente.

Cuoci per almeno 45 minuti e poi controlla la cottura con la prova stecchino. Sicuramente avrà bisogno di qualche minuto in più, il tutto dipende anche dal tuo forno.





7 Quando la crescia sarà cotta, sfornala e togliila subito dallo stampo per evitare che i bordi rimangano molli, infatti se avrai l'accortezza di farla svaporare a testa in giù su un panno o su una gratella da pasticciare, avrai una crosta croccante molto golosa.

Servi la crescia di Pasqua a fette, quando sarà fredda, con salumi ed erba cotta.



CRESCIA DI PASQUA: IL PANE AL FORMAGGIO TIPICO DELLE MARCHE

La **crescia di Pasqua** è un lievitato tipico della tradizione marchigiana e umbra, perfetto per la **colazione delle festività pasquali**. Simile alla pizza al formaggio umbra, questa preparazione soffice e ricca di formaggio viene servita con salumi e uova sode, creando un contrasto di sapori

irresistibile. Il suo impasto è arricchito con Parmigiano, Pecorino e olio extravergine di oliva, che le conferiscono un aroma unico e una consistenza morbida. Prepararla in casa è più semplice di quanto sembri: segui la nostra ricetta per ottenere una **crescia di Pasqua perfetta!**

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Utilizza formaggi di qualità per un sapore più intenso e autentico.

Se avanza della crescia, puoi tostarla e servirla con marmellate o miele per una colazione diversa.

La lievitazione è fondamentale: lascia riposare l'impasto in un luogo caldo e senza correnti d'aria.

Se non hai lo stampo da panettone, puoi usare una tortiera alta, ottenendo una crescia più bassa ma ugualmente gustosa.

COME CONSERVARE LA CRESCIA DI PASQUA

A temperatura ambiente: conserva la crescia di Pasqua in un sacchetto per alimenti fino a una settimana.

Se tagliata a fette, si mantiene per 3-4 giorni in un contenitore ermetico.

Per un gusto ottimale, riscaldala leggermente prima di servirla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Casatiello napoletano: il rustico pasquale con salumi e formaggi.

Pizza di Pasqua dolce: una variante soffice e zuccherata.

Pastiera napoletana: il dolce tipico pasquale con ricotta e grano.

Torta pasqualina: un classico della cucina ligure.

Ciambellone di Pasqua: un dolce perfetto per la colazione.

Ciambella rustica salumi e formaggi: una preparazione perfetta per il pranzo di Pasquetta.