

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza di Pasqua

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

6 uova
50 g di lievito di birra
1 kg di massa di pane
250 g d'olio
250 g di canditi
250 g d'uva passita
una bustina di vanillina
buccia grattugiata di un limone
1/2 litro di latte
2 cucchiai di mistrà
un bicchiere d'acqua.

GUARNIZIONE

albume o zucchero a velo

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto la sera precedente sciogliendo in una ciotola la massa del pane con un bicchiere d'acqua tiepida; continuare a mescolare finché non risulterà della consistenza di una pastella.

A questo punto si rompono due uova, si spolvera di farina e, senza mescolare, si lascia riposare fino al mattino dopo.

Il giorno seguente unire alla pastella il lievito sciolto nel latte tiepido, la margarina morbida e, man mano tutti gli altri ingredienti. Lavorare l'impasto fino a che non avrà acquistato la consistenza e l'aspetto della massa del pane. Distribuirlo quindi in più teglie riempiendole solo fino alla metà perché la massa dovrà lievitare una seconda volta.

Quando la pizza dolce sarà ben lievitata e avrà raddoppiato il volume, si potrà infornare alla temperatura iniziale di 150-160 °C per poi alzare il forno a 180 °C. Cuocere per circa 45 minuti.

Preparare una fiocca bianca montando l'albume con l'aggiunta graduale di tanti cucchiaini di zucchero a velo finché la glassa risulterà abbastanza densa.

Quando la pizza si sarà fredda, spennellare la fiocca sulla superficie superiore e lasciare asciugare.