

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
200 g di zucchero
25 g di lievito di birra
250 g di massa per lievitare
100 g d'olio
100 g di latte
400 g di farina
1 pizzico di anice e
se si vuole
qualche goccia di liquore dolce.

PREPARAZIONE

1 Sulla tavola di legno disporre la farina a fontana.

Allargare all'interno con le mani la massa da lievito, aggiungendo, poi, 2 uova, lo zucchero, l'olio, l'anice, il lievito di birra sciolto nel latte e, se si vuole, qualche goccia di liquore dolce.

Lavorare bene il tutto sino ad ottenere una pasta piuttosto morbida.

Dare ad una parte dell'impasto una forma arrotondata, simile a quella di una pagnottella.

Arrotolare sulla tavola di legno l'altra parte dell'impasto per ottenere un cilindro della lunghezza di 20-25 cm e del diametro di 2-3 cm, e schiacciare con le dita le due estremità sul contorno della pagnottella (il cilindro assumerà, così, la forma di un manico).

Al centro affondare un uovo e fermarlo con una crociera di pasta.

Lasciar lievitare per qualche ora.

Mettere nel forno caldo e lasciar cuocere per circa 20 minuti.