

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pizza di Pasqua dolce: il lievitato profumato per le festività

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **pizza di Pasqua dolce** è un lievitato soffice e profumato, arricchito con uvetta e canditi, perfetto per la colazione pasquale.

INGREDIENTI

UOVA 5
ZUCCHERO 190 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
ACQUA 100 ml
FARINA MANITOBA 500 gr
BURRO 60 gr
STRUTTO 60 gr
SALE FINO 1 pizzico
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
CANDITI 150 gr
UVETTA 150 gr
ROSOLIO DI CANNELLA 50 ml

COME FARE LA PIZZA DI PASQUA DOLCE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare la **pizza di Pasqua dolce**: sbriciola il lievito di birra in una ciotola, aggiungi l'acqua tiepida e con una piccola frusta o una forchetta, mescola fino a che il lievito non si sarà sciolto.







- 2** A questo punto in una ciotola rompi le uova, aggiungi lo zucchero e con l'aiuto di una frusta elettrica monta il tutto fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.





- 3** Versa il burro fuso e fatto intiepidire, la scorza grattugiata del limone, l'estratto di vaniglia e il sale.







- 4 Aggiungi la farina a più riprese, quindi il lievito sciolto nell'acqua e continua a mescolare finendo di aggiungere tutta la farina, in ultimo unisci all'impasto il rosolio di cannella.







- 5 Quando l'impasto risulterà liscio e omogeneo copriilo con della pellicola da cucina e un canovaccio. Lascia lievitare l'impasto in forno spento con la luce accesa per circa due ore o comunque fino a quando sarà raddoppiato di volume







- 6** Quando l'impasto sarà lievitato aggiungi i canditi e l'uvetta precedentemente ammollata e strizzata bene, incorpora questi due ingredienti impastando con le mani direttamente nella ciotola.







- 7** Ungi di burro e infarina uno stampo alto in alluminio da 22 cm (va bene anche uno stampo per panettone da 1 kg). Scrolla la farina in eccesso e metti l'impasto nello stampo, lascialo lievitare in forno spento, coperto da pellicola e da un canovaccio, fino a quando arriva al bordo.









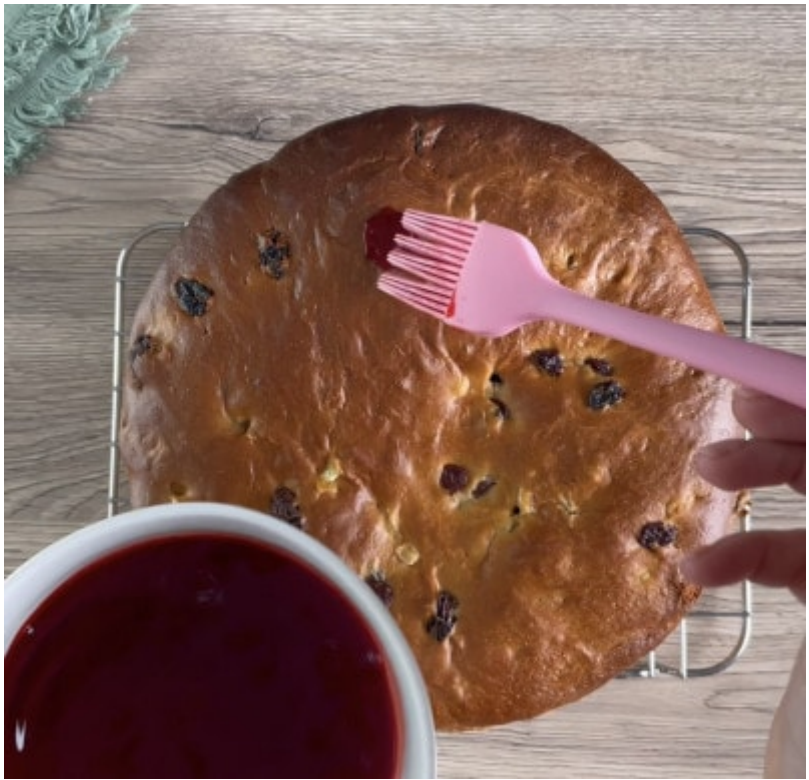
8 Cuoci la crescia in forno statico e preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti.

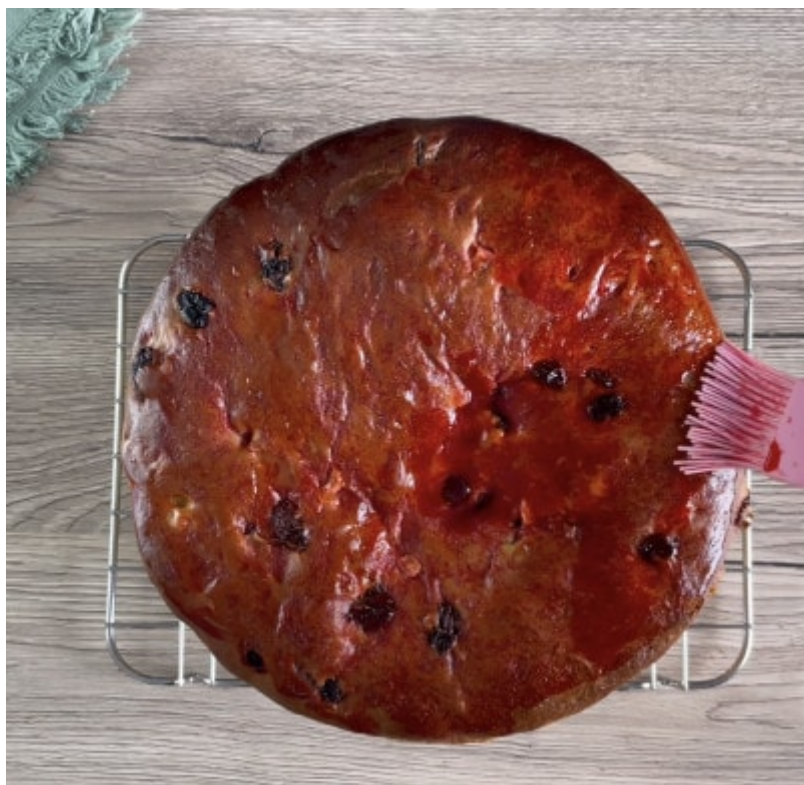
E' importante ricordarsi dopo i primi 15 minuti di coprire con un foglio di alluminio per evitare che la torta si bruci in superficie. Effettua questa operazione senza aprire troppo il forno e il più velocemente possibile, per evitare che l'impasto si sgonfi.

Dopo 50 minuti la pizza di Pasqua dolce è pronta, fai comunque la prova stecchino prima di sfornare. Prendi uno spiedino di legno o uno stuzzicadenti e infilalo per metà al centro della torta, estrailo subito e se ne esce pulito la torta è pronta. Se diversamente ne esce con dell'impasto attaccato, bisogna tenere il dolce qualche minuto in più.

Quando la pizza di Pasqua dolce è pronta, estraila dal forno, sformala capovolgendola su una gratella da pasticciare e aspetta che si raffreddi.

Prima di servirla spennella la superficie della pizza dolce con dell'alchermes e cospargi di zucchero semolato.







PIZZA DI PASQUA DOLCE CON UVETTA E CANDITI

La **pizza di Pasqua dolce** è un lievitato tradizionale tipico dell'Umbria e delle Marche, perfetto per la colazione o la merenda delle festività pasquali. A differenza della [crescia salata](#), questa versione dolce è arricchita con uvetta, canditi e un delicato profumo di vaniglia e cannella. La

sua consistenza soffice e il sapore aromatico la rendono ideale da gustare da sola o accompagnata da marmellate e creme spalmabili. Prepararla in casa è più semplice di quanto si pensi: segui il nostro procedimento per ottenere un dolce pasquale alto, morbido e irresistibile!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una lievitazione perfetta, lascia riposare l'impasto in un luogo tiepido e senza correnti d'aria. Se avanza della pizza dolce, puoi tostarla leggermente e spalmarla con burro o marmellata. Puoi sostituire il rosolio di cannella con liquore all'anice o rum per un aroma diverso. Se non ami i canditi, puoi sostituirli con gocce di cioccolato o altra frutta secca.

COME CONSERVARE LA PIZZA DI PASQUA DOLCE

Conserva la **pizza di Pasqua dolce** avvolta in carta stagnola o in un sacchetto per alimenti per mantenerla morbida. Si mantiene soffice per 2-3 giorni a temperatura ambiente. Puoi congelarla a fette e scongelarla all'occorrenza, scaldandola leggermente prima di servirla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ciaramicola: la torta pasquale umbra con glassa di meringa.

Colomba di Pasqua fatta in casa: il classico dolce pasquale soffice e profumato.

Pastiera napoletana: la tradizionale crostata con grano e ricotta.

Cassata siciliana al forno: una variante golosa della cassata classica.

Scarcella di Pasqua: il dolce pugliese decorato con uova sode.

Ciambellone di Pasqua: un'alternativa soffice e aromatica.