

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Crescia di Pasqua

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La **crescia di Pasqua** è una torta salata tipica del marchigiano ma apprezzata in tutta Italia...Una pasta lievitata ricca di formaggio che, in alcune zone, si usa mangiare la mattina di Pasqua a colazione. Preparatela per il picnic di Pasquetta, verrà di sicuro molto apprezzata! Ottima da abbinare ai salumi e ai formaggi e se cercate qualche altro piatto per arricchire le vostra tavola della festa, vi proponiamo anche l'[agnello aggrassato](#), buonissimo!

E se volete ampliare il vostro menù di Pasqua ecco

altre idee:

[schiaccia di Pasqua](#)

[colomba di Pasqua](#)

[casatiello](#)

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

PECORINO STAGIONATO grattugiato - 50
gr

UOVA 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 75
gr

STRUTTO 75 gr

LATTE INTERO tiepido - 50 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

SALE 15 gr

PEPE NERO 2 pizzichi

PREPARAZIONE

1 Per fare la crescia di Pasqua, sciogliete innanzitutto il lievito nel latte tiepido.



2 Riunite nella ciotola dell'impastatrice tutti gli ingredienti ad esclusione del sale e del pepe.





3 Iniziate ad impastare con l'impastatrice dotata di gancio. Lasciate lavorare la macchina fino a quando l'impasto risulterà ben incordato ovvero elastico e compatto tanto da staccarsi dalle pareti della ciotola e formando una sorta di cordone intorno al gancio dell'impastatrice.

A questo punto incorporate il sale ed il pepe e lasciate lavorare quel tanto che serve affinché questi due ingredienti si distribuiscano bene nell'impasto.



4 Prendete l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e lavoratelo velocemente sulla spianatoia infarinata formando una palla.



- 5 Fate pirlare la palla ovvero fatela ruotare spingendo verso la parte sottostante quasi a volerne tendere la superficie.



6 Riponete la palla nello stampo da panettone da 1 kg.



7 Spennellate la superficie con dell'olio e mettetelo a lievitare coperto in un luogo al riparo da correnti.



8 Quando la crescia avrà raddoppiato il proprio volume, infornatela a 180°C per circa 45 minuti.



9 Verificate sempre la cottura con la prova dello stecchino.

CONSIGLIO