



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pizza di Pasqua



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura :

Ingredienti

- 4 uova
- 200 gr di zucchero
- 25 gr di lievito di birra
- 100 gr d'olio
- 100 gr di latte
- 400 gr di farina
- 1 pizzico di anice

Preparazione Pizza di Pasqua

Passo 1.

Prendere la farina e disporla a fontana su un tagliere.

Passo 2.

Sciogliere il lievito di birra nel latte.

Passo 3.

aggiungere al centro della fontana il lievito, quindi due uova, olio, zucchero e anice.

Passo 4.

Impastare fino ad ottenere una pasta morbida ed uniforme.

Passo 5.

Formare una pagnotta con una parte dell'impasto.

Passo 6.

Con la restante, create un cilindro di 20-25 cm.

Passo 7.

e del diametro di 2-3 cm.

Passo 8.

Schiacciare quindi con le dita le due estremità sul contorno della pagnottella in modo da avere una forma simile ad un manico.

Passo 9.

Mettere un uovo al fermarlo con una crociera di pasta.

Passo 10.

Far lievitare per qualche ora.

Passo 11.

Mettere nel forno preriscaldato a 180 gradi e lasciare cuocere per una ventina di minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)