



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

Pizza umbra di Pasqua



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

4 ore Tempo

Attrezzatura : **terrina, strofinaccio da cucina, teglia, forno**

Ingredienti

- 500 g di farina Manitoba
- 1 panetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 5 uova
- Mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 120 g di pecorino grattugiato
- 120 g di grana padano grattugiato
- Acqua
- Sale

Preparazione Pizza umbra di Pasqua

Passo 1.

Sciogliete il lievito in acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero, disponete la farina a fontana su una spianatoia, aggiungete una presa di sale e l'acqua col lievito, impastate bene fino ad ottenere un composto morbido e compatto.

Passo 2.

Aggiungete l'olio e continuate ad impastare, date poi alla pasta la forma di fontana ed incorporate le uova sbattute con pecorino e parmigiano.

Passo 3.

Continuate ad impastare energicamente fino ad ottenere una pasta liscia e compatta.

Passo 4.

Mettete l'impasto in una terrina, copritelo con uno strofinaccio da cucina e ponete in un luogo tiepido a lievitare per due ore.

Passo 5.

Disponete la pasta in una teglia unta di olio extravergine d'oliva e fate lievitare un'altra ora.

Passo 6.

Trascorso questo tempo mettete la pizza a cuocere in forno a 180 C per mezz'ora.

Passo 7.

Servite la pizza fredda.

Note

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