

# Pizza di Pasqua dolce

## INGREDIENTI:

8 uova,  
1 kg di farina 00,  
300 gr di lievito,  
300 gr di zucchero,  
100ml di olio di semi,  
100 di latte,  
1 bustina di lievito di birra (anche in polvere),  
uvetta,  
scorza di limone,  
canditi,  
anice,  
vaniglia.

## Lievitino:

impastare 250-300 gr di farina con 2 cubetti o bustine di lievito di birra con 4 cucchiaini di zucchero e 180 ml di acqua tiepida e lasciarlo gonfiare almeno per 1h.

Impastare tutti gli ingredienti per bene e procedere alla prima lievitazione per 3-4h, impastare di nuovo e mettere l'impasto in stampi alti 25-30cm io preferisco farne 2 con questa dose ma se volete anche 1 bella grande.

Lasciar lievitare di nuovo anche 8-12h e mettere in forno a 200° per 1h circa regolatevi quando è bella colorita.

Un consiglio in più: per maneggiare l'impasto ungersi le mani dal momento che risulta molto appiccicoso.