

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.