

---

# PIZZA DI PASQUA

---



Pizza di Pasqua

---

Prima di tutto mettere l'uvetta a bagno con un po' di acqua calda e Rum per farla rinvenire.

---

## 1° IMPASTO

200 gr di farina,  
1 cubetto di lievito di birra,  
120 gr di latte tiepido.

Formare un panetto da fare lievitare al caldo per due ore circa

---

## 2° IMPASTO

300 gr di farina,  
200 gr di zucchero,  
100 gr di burro morbido,  
Un bicchierino di Rum o Brandy

Buccia di un limone grattugiata,  
Cannella,  
3 uova,

Formare un impasto da unire al primo lavorando bene la pasta affinché i due impasti si amalgamino bene  
Far lievitare ancora al caldo.

Una volta ricresciuto rimpastare di nuovo aggiungendo l'uvetta rinvenuta e passata alla farina (in questo modo si distribuirà uniformemente) e i canditi a piacere, dare la forma.

Con questa quantità se ne posso fare anche due piccole come abbiamo fatto noi.

Far lievitare finché non raddoppia.

Riscaldare il forno a 180° nel frattempo spennellare con dell'uovo sbattuto il nostro impasto, infornare per un'ora circa.

Buona Pasqua !