

PIZZA DI PASQUA DI CAMERINO

Ingredienti:

500 g di pasta di pane

10 uova

200 g di lievito di birra

500 g di zucchero

180 g tra burro e strutto

150 g di canditi

aranci e limoni grattugiati

100 g di uva passa

rosolio di cannella e maraschino a piacere

estratti di aromi

vaniglia

un pizzico di sale

farina quanta ne basta per impastare

Esecuzione:

Si fa lievitare la pasta di pane quindi si impasta aggiungendo lievito di birra sciolto in acqua calda e si fa di nuovo lievitare.

Quando la massa è bella gonfia e lievitata si rimescola il tutto aggiungendo 1 uovo, parte dello zucchero e grasso e si pone di nuovo a lievitare.

Dopo tre ore si ripete l'operazione.

Infine si maneggia di nuovo la massa aggiungendo l'uva passa, i canditi e tutto ciò che è rimasto.

Si riempiono le teglie unte, fino a metà con l'impasto. Si prepara un ambiente caldo e umido, si copre con coperte di lana e vi si lasciano sotto le teglie con le pizze a lievitare.

Si cuociono in forno a legna non troppo caldo, poi si rovesciano per farle asciugare, quindi si ricoprono con le chiare battute a neve con lo zucchero, decorare con caramelline.