

## Pizza dolce di pasqua (Dolci)



### Preparazione

Mescolare al liquore gli aromi e lasciare che si infondano per mezz'ora. Sciogliere il lievito in 100ml d'acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero e lasciare fermentare per 5 minuti. Mescolare 100gr di farina con l'acqua e il lievito a formare una piccola palla. Lasciarla lievitare per mezz'ora al caldo sotto un panno. Sbattere le uova con lo zucchero e la vanillina, poi incorporarle alla palla di farina fermentata. Grattugiare la buccia degli agrumi nella farina e mescolarci dentro i pinoli e le mandorle. Incorporare il liquore con gli aromi nell'impasto, poi incorporare pian piano la farina con le bucce degli agrumi. Per ultimo incorporare il burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente e lasciare lievitare per mezz'ora. Rovesciare l'impasto sul banco da lavoro e lavorarlo un po'. Trasferirlo in una tortiera alta e stretta e attendere che l'impasto cresca fino all'orlo della tortiera. Metterlo quindi in forno a 180° per 45 minuti. Nel forno mettere anche sul fondo una teglia con dell'acqua in modo che il vapore permetta una cottura più delicata e faccia sì che non si secchi.

### Consigli

Se volete seguire in modo puntuale la ricetta originale della pizza dolce di Pasqua, non dovrete far mancare nella preparazione dell'alchermes.

### Curiosità

La ricetta della pizza dolce di Pasqua è una specialità che ha origine nelle regioni dell'Italia Centrale, in modo particolare, tra Marche ed Abruzzo.

### Informazioni

**Preparazione** 170 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Uova** 4 unità

**Zucchero** 150 grammi

**Noce moscata**

**Burro** 100 grammi

**Limone** (la buccia grattugiata)

**Arance** 1 unità (la buccia grattugiata)

**Alchermes** (3 cucchiaini di alchermes)

**Cannella** 3 grammi

**Vanillina** 2 bustine

**Farina** 500 grammi

**Lievito di birra** 25 grammi

**Aroma di mandorle**

**Mandorle** 50 grammi

**Pinoli** 50 grammi