

Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia

Il forno sar? a 165 gradi e la cottura in circa 50 minuti. L'anice deve restare a bagno nel vino per tutta una notte. Sbattere le uova, dentro un piatto grande , con lo zucchero aggiungere strutto e burro gi? diluiti insieme. Aggiungere la vaniglia, la cannella, l'anice con il suo vino, il lievito gi? diluito nel latte tiepido; si aggiunge anche il liquore (circa quattro bicchierini di liquore); si impasta il tutto con la farina. Quando la pasta comincia a essere abbastanza consistente si pu? passare dal piatto alla tavola da impasto e si continua a lavorare la pasta fino a che l'impasto ? bene amalgamato. Si prendono delle teglie (normalmente quattro) a sponda alta gi? unte con lo strutto e si divide l'impasto in quattro porzioni uguali si arrotondano e si depositano in fondo alle teglie bene al centro. Le teglie devono essere coperte con delle coperte e messe in un posto caldo per circa tutta una notte ma bisogna fare attenzione a controllare la lievitazione perch? le teglie vanno infornate subito che ? raggiunta. Il forno deve essere prescaldato. A circa tre quarti di cottura bisogna spalmare, con un pennello da cucina, il sopra delle pizze con un uovo sbattuto in una tazza: l'uovo dar? alle pizze un bel colore bruno e lucido. Questa pizza si mangia con affettato (prosciutto, salame, capocollo, ecc.), uova sode e anche con la cioccolata, la mattina di pasqua a colazione e fa parte della tradizione civitavecchiese.

Ingredienti

6 Uova
200 G Strutto
100 G Lievito Di Birra
50 G Anice In Grani
50 G Cannella In Polvere
3 Bustine Vaniglia
50 Cl Vino Rosso
200 G Burro
500 G Zucchero
1 Tazza Latte
3000 G Farina
4 Bicchierini Liquore Sambuca (o Alchermes)

Note

Preparazione: 80 minuti.