

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizza di Pasqua di Civitavecchia

Tradizione: Civitavecchia (RM), Lazio

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Uova	6
Strutto	200 g
Lievito di birra	100 g
Anice in grani	50 g
Cannella in polvere	50 g
Vaniglia	3 bustine
Vino rosso	50 cl
Burro	200 g
Zucchero	500 g
Latte	1 tazza
Farina	3000 g
Liquore sambuca (o alchermes)	4 bicchierini

Preparazione

- 1 Il forno sarà a 165 gradi e la cottura in circa 50 minuti. L'anice deve restare a bagno nel vino per tutta una notte.
- 2 Sbattere le uova, dentro un piatto grande , con lo zucchero aggiungere strutto e burro già diluiti insieme.
- 3 Aggiungere la vaniglia, la cannella, l'anice con il suo vino, il lievito già diluito nel latte tiepido; si aggiunge anche il liquore (circa quattro bicchierini di liquore); si impasta il tutto con la farina.
- 4 Quando la pasta comincia a essere abbastanza consistente si può passare dal piatto alla tavola da impasto e si continua a lavorare la pasta fino a che l'impasto è bene amalgamato.
- 5 Si prendono delle teglie (normalmente quattro) a sponda alta già 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.

- 6 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 perché le teglie vanno infornate subito che è raggiunta.
- 7 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 darà alle pizze un bel colore bruno e lucido.
- 8 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.