



LA TORTA AL FORMAGGIO DI PASQUA

Un prodotto che rappresenta la Pasqua in Umbria è la torta di formaggio umbra.

Le nonne la preparavano usando il lievito madre (che è anche tornato di moda!!!) ma si può preparare anche con lievito di birra fresco.

La pizza di formaggio si mangia per tradizione la mattina di Pasqua a colazione insieme a salumi e cioccolata ...

la troverete sul nostro buffet della colazione

Ingredienti

500 gr. di farina
20 gr. lievito di birra fresco
100 gr. di pecorino - 150 gr. di parmigiano - 150 gr. di Emmenthal
1 bicchiere di olio - 1 bicchiere di latte
4 uova
sale e pepe

Procedimento

Sciogliere il lievito nel latte e metterlo a riposare.
Mescolare uova, pecorino, parmigiano, farina, olio, sale e pepe a piacimento e alla fine aggiungere anche il lievito sciolto nel latte.
Sbattere per bene il composto quindi lavorarlo con le mani o, ancora meglio, con l'impastatrice quindi una volta che tutti gli ingredienti sono ben amalgamati versarli in due stampi alti se si sceglie di prepararne due o in uno grande se si preferisce avere una sola pizza ma sempre arrivando poco sotto la metà, aggiungere l'emmenthal a pezzi infilandolo direttamente nella pasta e far lievitare per un paio di ore coperte con uno straccio di cotone.
Scaldare il forno al massimo quindi abbassarlo a 180-190 gradi e infornare le pizze sfornandole quando sono belle dorate in superficie.
Far raffreddare nel forno aperto e spento.

Tempo di preparazione: 1 ora + lievitazione

Gli stampi per le pizze di Pasqua si chiamano tielle e si trovano in commercio proprio per queste preparazioni ma vanno bene anche gli stampi da panettone. La pizza di Pasqua tende a seccarsi parecchio perciò se la preparate vi suggerisco di riporla dentro un sacchetto di plastica o di avvolgerla in uno strofinaccio di cotone.