

Pizzatola di Pasqua



La Pizzatola è un dolce tipico calabrese e si prepara nel periodo pasquale. Tradizionalmente è a forma di treccia o ciambella e può avere incastonate sopra delle uova, che in cottura poi diventeranno sode.

Come dicevo è tipico del periodo di Pasqua e di solito si prepara il venerdì santo.

Vediamo come...

Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 150 gr. di lievito madre
- 125 gr. di zucchero
- 2 uova
- 1/2 limone grattugiato
- 1 bacca di vaniglia
- 1/2 bicchiere di latte

Procedimento:



Sulla mia spianatoia in legno preparo una fontana con metà della farina ed al centro tutti gli altri ingredienti, comincio ad impastare fino a che tutto sia bene amalgamato.

Aggiungo ora pian piano il resto della farina, continuando ad impastare fino ad ottenere un bell'impasto liscio.

Ad impasto pronto faccio un grosso "salsiccione" prendo le 2 estremità e le ripiego su stesse e comincio ad attorcigliare l'impasto, chiudo a ciambella.

Metto a lievitare su una teglia, ricoperta da carta da forno, fino a che non abbia raddoppiato il volume.



Bene è il momento di cuocere, 200° per circa mezz'ora o comunque fino a quando non risulti ben dorata.

Servo fredda.

