

"Pizza cascio e oe" o "crescia brusca" pizza formaggio e uova (Jesi)



Ingredienti per 4 persone

4 uova

150 ml latte

3 cucchiaini olio extravergine d'oliva

100 g Parmigiano Reggiano grattugiato

100 g pecorino grattugiato Meglio se di fossa

500 g farina 00

1 bustina lievito di birra secco o un cubetto di fresco

1 cucchiaino sale

1/2 cucchiaino zucchero

1/2 cucchiaino noce moscata grattugiata

100 g Pecorino fresco a cubetti

egg



PREPARAZIONE

Per preparare la Pizza di Formaggio Marchigiana, **cominciate rompendo le uova** in una ciotola molto ampia.

Aggiungete il latte e l'olio e mescolate il tutto. **Aggiungete la farina e il lievito di birra. Mescolate bene** gli ingredienti finché l'impasto non risulti **liscio e ben amalgamato**. Dopo aver amalgamato bene gli ingredienti, **aggiungete lo zucchero, il pepe e la noce moscata**. Infine, **aggiungete il pecorino e il parmigiano grattugiato** e, se necessario, spostatevi a impastare su un piano di lavoro ben infarinato, per fare in modo che l'impasto non attacchi sulla superficie. Impastate fino a ottenere una palla liscia ed elastica.

Lasciate lievitare per circa un paio d'ore in un ambiente caldo e umido o nel forno spento con la luce accesa. Quando **l'impasto sarà raddoppiato** di volume, versatelo su una teglia rivestita di carta forno o unta con olio e spolverata di pangrattato.

Tagliate a cubetti grossi il pecorino fresco e inseriteli verticalmente nell'impasto in più punti.

Durante la cottura, i cubetti di formaggio fonderanno, creando così i caratteristici buchi della pizza di formaggio marchigiana. Lasciate lievitare per un altro paio d'ore, trascorse le quali potrete procedere alla cottura. Cuocete a 160° per circa un'ora in forno ventilato. Verificate la cottura della pizza di formaggio marchigiana con la classica prova dello stecchino.