

Crescia al formaggio



Ingredienti:

500 g farina 0

5 uova a temperatura ambiente

150 g parmigiano

100 g pecorino fresco
150 ml latte tiepido
1 bustina lievito disidratato
1 cucchiaino di zucchero
150 ml olio extravergine di oliva
10 g burro
sale, pepe

Nel latte tiepido sciogliete lo zucchero.

Mettete nella ciotola la farina, il sale, il pepe, il parmigiano ed il lievito .



Versate il latte e mescolate. Aggiungete le uova uno per volta ed impastate. Versate sopra l'olio a filo e continuate ad impastare finché ottenete un composto ben amalgamato. Aggiungete il pecorino tagliato a cubetti e lavorate l'impasto per renderlo uniforme.



Oleate una pentola di alto spessore e versate dentro l'impasto.



Sciogliete il burro e spennellate la parte superiore.



Coprite la pentola e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello medio mettete lo spargifiamma e la pentola sopra . Usate fiamma alta per 4 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 35 minuti. Spegnete la fiamma, lasciate coperto 3 minuti e poi scoprite.



Lasciate raffreddare poi togliete dalla pentola.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.