

Velikonoční Crescia z Marche babičky Quinty

*Ingredience na 1 formu*

**½ kg hladké mouky**

**5 vajec**

**150g zralého pecorina (pokud nemáte, můžete nahradit i Parmazánem nebo sýrem Grana Padano)**

**150g olivového oleje (extra panenského)**

**350 ml mléka**

**50g droždí**

**15g soli**

**5g černého pepře**

Co bych měl/a mít připravené kromě surovin?

- 1 hrnec



Co je to vlastně Crescia a kdo je babička Quinta?

Crescia pochází z regionu Marche a jak už název napovídá, jedná se o tradiční velikonoční pokrm tohoto kraje, známý díky svojí hlavní přísadě také jako sýrový dort. Je to ve své podstatě nadýchaný, vysoký chléb z těsta, které připomíná dortový korpus, má velmi výrazné aroma po sýru a skvěle se hodí jako doplněk k uzeninám a k červenému vínu.

Tradice receptu sahá až do poloviny 19. století, kdy se našly písemné zmínky v klášteře Sv. Máří Magdalény v Serra De' Conti ve městě Ancona. Název Crescia pochází z italského slova crescere – "růst" a toto jméno si náš pokrm zasloužil díky vlastnímu procesu kynutí, tedy více než zdvojnásobení svého objemu během pečení.

Jak už to u všech tradičních pochoutek bývá, ani velikonoční crescia nemá jednu jedinou recepturu, její příprava se liší od města k městu, ne-li v každé rodině. Největší rozdíl tkví ve výběru sýru: různé varianty receptu obsahují například často parmazán, pecorino romano nebo jiný sýr dle vlastního výběru nebo dostupnosti. My Vám přinášíme oblíbenou verzi Riccarda Lucque, recept babičky Quinty, maminky Lucia Pompili, šéfkuchaře restaurace Symposium Quattro Stagioni v městečku Cartoceto (oblast Pesaro-Urbino), držitele michelinské hvězdičky.