

**Ingredienti:**

10 uova

1kg di zucchero

$\frac{1}{4}$ di olio

1kg di lievito di pane + un panetto di lievito di birra

buccia grattugiata di 1 limone

1 bicchierino di strega

$\frac{1}{4}$ di acqua

Farina quanto ne richiede l'impasto, non deve risultare troppo duro (circa 1 kg)

Procedimento:

1. Battere uova e zucchero con il battitore, aggiungere gli altri ingredienti e lavorare bene l'impasto.

2. Mettere il tutto in un recipiente unto d'olio e far lievitare (fino a metà recipiente)
3. Portare a completamento la lievitazione mettendo il tutto su un altro recipiente contenente acqua calda.
4. Mettere l'impasto nelle teglie (devono essere riempite a metà) e farlo lievitare nuovamente (a lievitazione ultimata le teglie devono essere colme).
5. Spennellare con il rosso d'uovo e mettere in forno a circa 180°, appena sono dorati coprire con carta paglia e continuare la cottura (in tutto devono rimanere in forno per circa 1 ora).