

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La schiacciata fiorentina

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

ZUCCHERO 120 gr

STRUTTO 150 gr

SALE 1 pizzico

ARANCE solo la scorza - 2

ZUCCHERO A VELO per decorare -

PREPARAZIONE

- 1 Stemperate il lievito di birra in 250 ml d'acqua tiepida, poi aggiungete tanta farina bianca quanta ne serve per formare una pastella non troppo soda che dovrete mettere a lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.



2 Trasferite la farina rimanente in una ciotola insieme alle uova, al tuorlo, lo zucchero, il sale e le scorze d'arancia.



3 Non appena la pastella con il lievito avrà raddoppiato il suo volume, unitela alla ciotola con gli altri ingredienti ed iniziate a lavorare il tutto in modo energico con un movimento dal basso verso l'alto.



4 Otterrete un impasto morbido che dovrete far riposare per circa 10 minuti.

A questo punto, aggiungete lo strutto fuso e lavorate con movimenti energetici dal basso verso l'alto fino a che l'impasto non inizi a staccarsi dalla punta delle dita.





5 Trasferite l'impasto in una teglia e lasciatelo lievitare fino a che raddoppi di volume.



6 Infornate per circa 15 minuti a 200°C.



7 Al termine della cottura, lasciate riposare la schiaccia per cinque minuti, quindi spolverizzatela con abbondante zucchero a velo.

