

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiaccia briaca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
ZUCCHERO 500 gr
UVETTA 200 gr
MIX DI FRUTTA SECCA/ESSICCATA noic,
mandorle, nocciole - 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
bicchieri
ALEATICO 1 bicchiere
ALCHERMES 1 bicchiere
LIEVITO DI BIRRA 15 gr

PREPARAZIONE

- 1 La sera preparate un piccolo panetto con il lievito di birra sciolto in un bicchiere d'acqua tiepida e con 100 g di farina e lasciatelo lievitare tutta la notte, coperto con un panno.



- 2 Il giorno successivo, mettete la farina sulla spianatoia, aggiungetevi, la frutta secca tritata, l'uvetta ammollata precedentemente in acqua tiepida, l'olio, l'aleatico, l'alchermes ed il panetto lievitato.





3 Impastate il tutto, lavorando a lungo: l'impasto deve risultare omogeneo e morbido.



- 4 Ungete una teglia con dell'olio e trasferitevi il composto per la schiaccia nella teglia in uno strato uniforme.

Distribuite i pinoli sulla superficie della schiaccia ed infornate a 180°C per 40/45 minuti.



- 5 Sfornate la schiaccia e lasciatela raffreddare. Una volta fredda tagliatela a quadrotti e servitela.

NOTE

Testo curato dall'Azienda Promozione Turistica dell'Arcipelago Toscano