

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Schiaccia di pasqua

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **90 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE PER LA MACERAZIONE

---



### INGREDIENTI

UOVA più 2 per spennellare la superficie -  
6  
ZUCCHERO 1 kg  
BURRO 250 gr  
STRUTTO 125 gr  
VANILLINA 1 bustina  
LIQUORE ALL'ANICE mezzo bicchiere -  
SPUMANTE DOLCE mezzo bicchiere -  
VIN SANTO 1 bicchiere  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
bicchiere  
ANICE IN SEMI 250 gr  
LIEVITO DI BIRRA 250 gr  
LIEVITO VANIGLIATO 2 bustine  
FARINA 00 1,75 kg  
LATTE 1 bicchiere

# PREPARAZIONE

**1** Mettete a bagno l'anice nel vin santo per almeno 2 ore, quando è il momento di fare le schiaccie buttate il liquore e lasciate i semi ammollati.

Mettere in una ciotola grande il lievito sciolto nel latte tiepido, aggiungete 250 g di farina 00 e un pizzico di sale e impastare.

L'impasto deve essere morbido e riposare coperto in luogo tiepido per circa mezzora.

Aggiungete quindi all'impasto le 6 uova a temperatura ambiente, il burro e lo strutto fusi, lo zucchero, l'olio e via via tutti gli ingredienti unendo per ultimo il lievito vanigliato.

L'impasto deve risultare sempre morbido ma elastico, se si formano dei grumi romperli con le mani.

A questo punto versate il composto in 3 stampi in carta per panettoni.

Infornate nel forno già caldo a 170-180°C per circa 1 ora quindi spennellate la superficie con le due uova mescolate con poca acqua e infornate nuovamente per altri 20-30 minuti.

Fate la prova stecchino prima di sfornare .