

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiaccia di Pasqua di Rosalba

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI LIEVITAZIONE



La schiaccia di Pasqua di Rosalba è un dolce semplice, goloso per via del cacao, e profumatissimo per i semi di anice e l'arancia. Provatelo e farlo diventerà una "dolce abitudine"...

FARINA 4,5 kg
ZUCCHERO 1,5 kg
UOVA 20
LATTE INTERO 250 ml
STRUTTO 100 gr
BURRO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)100
gr
VINO BIANCO 250 ml
VERMUT DOLCE 250 ml
LIEVITO DI BIRRA 250 gr
LIEVITO PER DOLCI 2 bustine
RICOTTA DI PECORA 800 gr
LIMONE scorza e succo - 2
ARANCE scorza e succo - 2
SEMI DI ANICE 4 cucchiari da tavola
CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiari da
tavola
CACAO AMARO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Mettete i semi di anice in ammollo nel vino bianco.



- 2** Sbattete le uova con lo zucchero in una planetaria dotata di fruste. Sbattere le uova con lo zucchero, limone, arancio e cannella



- 3** Aggiungete il succo di limone, il succo d'arancio, la cannella e le scorze degli agrumi grattugiate nella ciotola con le uova montate.

Lasciate lavorare la macchina fino a quando tutti gli ingredienti si siano ben amalgamati.





- 4 Incorporate, quindi, lo strutto, l'olio, il burro e la ricotta possibilmente setacciata. Lasciate lavorare nuovamente fino a completo assorbimento degli ingredienti.





5 Aggiungete al composto il latte nel quale avrete sciolto il lievito di birra sbriciolato, il vermut e l'anice con tutto il vino d'ammollo.

Fate lavorare la macchina dotata di gancio ad uncino.



6 Setacciate la farina, il lievito per dolci ed il cacao ed incorporate questi ingredienti al

composto nella ciotola dell'impastatrice.

Lasciate lavorare la macchina fino ad ottenere un composto simile di consistenza all'impasto della pizza.



- 7 Una volta che avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo, dividetelo in pezzi da circa 1 kg che lavorerete a mano per conferire maggior forza. Raccogliete ciascun pezzo in una palla che adagierete negli stampi già imburrati ed infarinati.





- 8 Portate un pentolone colmo d'acqua ad ebollizione, quindi posizionatelo in mezzo agli stampi con l'impasto.

Coprite gli stampi con delle coperte per agevolare la lievitazione.

Lasciate lievitare per tutta la notte e la mattina seguente spennellate le schiaccie con dell'uovo sbattuto prima di infornarle a 180°C per 50 minuti o fino a quando uno stecchino inserito nel cuore della schiaccia non ne esca pulito ed asciutto.

