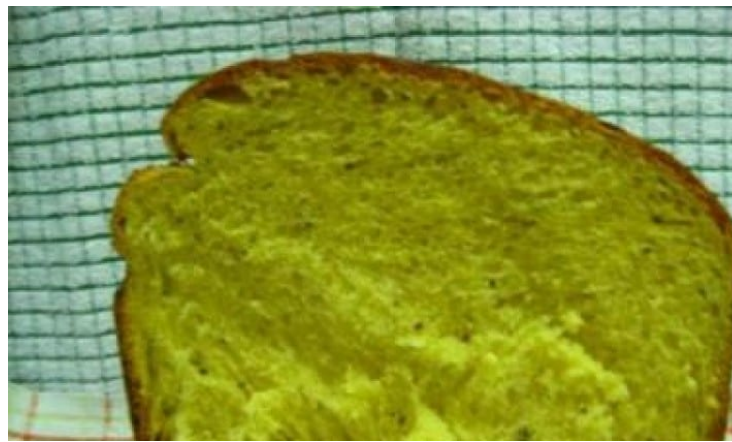


DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiacciata di Pasqua

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



PREPARAZIONE

1 Preparare, la sera prima, la biga.

Sciogliere 25 g di lievito (o una bustina di quello liofilizzato) in 125 g di acqua tiepida e lavorare con 150 g di farina manitoba.

Coprire la ciotola con la pellicola trasparente e lasciar riposare fino all'indomani mattina.



2 Sempre la sera prima, mescolare i liquori e metterci dentro i semi d'anice.



3 La mattina successiva, impastare 1/3 degli ingredienti dati per i ritocchi, prima i liquidi



4 e poi i solidi ed in cima la biga.



5 Impastare il tutto. Ottenuto l'impasto, far lievitare per circa 1,5 ore.

A questo punto, impastare 1/3 degli ingredienti dati per i ritocchi e lasciare lievitare per circa 2,5 ore.

Ecco l'aspetto dell'impasto prima del terzo ritocco.



6 Impastare l'ultimo terzo degli ingredienti dati e dividere subito l'impasto, quindi, metterlo a lievitare nelle teglie ben imburrate.



7 La lievitazione richiederà circa 6 ore nel forno spento.

Estrarre, quindi, estrarre le teglie dal forno spento.





- 8 Mettere un pentolino con acqua nel forno e portarlo a 160°C. Spennellare le schiacciate con il rosso d'uovo sbattuto mischiato con un po' di latte ed infornare per circa 45 minuti / 1 ora.



- 9 A cottura ultimata, lasciar raffreddare su una griglia poi riporre in un sacchetto di nylon.



10 Si mantengono molto bene per tutta la settimana.

