

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fugassa Veneta: la Ricetta Originale

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *CIRCA 24 ORE PER LE VARIE FASI DI LIEVITAZIONE*



La **Fugassa veneta** è il simbolo indiscusso delle festività pasquali nel Nord-Est, un grande lievitato che racchiude in sé secoli di storia e tradizione contadina. Spesso chiamata anche **focaccia di Pasqua veneta**, questa preparazione si distingue per la sua incredibile sofficità e il profumo agrumato, frutto di una lavorazione lenta e sapiente. La **ricetta originale della fugassa** richiede pazienza, con circa **24 ore di lievitazione** totali, ma il risultato è un dolce alveolato e leggero, perfetto per

chi cerca l'autenticità dei sapori di una volta.

In questa preparazione, il segreto per realizzare una perfetta **fugassa veneziana** risiede nell'utilizzo della biga, che garantisce una struttura elastica e una digeribilità superiore. Se ami i lievitati della tradizione, questa **focaccia dolce con biga** è l'ideale per completare il menu delle feste. Oltre a questo tipico **dolce di Pasqua del Veneto**, nel nostro portale puoi trovare altre eccellenze regionali imperdibili come la [Pizza di Pasqua dolce](#) o la famosa [Crescia di Pasqua](#).

Per una tavola pasquale davvero completa, è possibile accompagnare la fugassa con delle [Uova di Pasqua fatte in casa](#) o confrontare la sua consistenza con quella della [Schiacciata di Pasqua toscana](#). Preparare la **Fugassa veneta ricetta originale** significa portare in tavola un pezzo di storia gastronomica, un soffice lievitato profumato di vaniglia e arancia che conquista al primo assaggio.

FUGASSA VENETA RICETTA ORIGINALE:

GLI INGREDIENTI PER LA BIGA

FARINA 00 proteine 14 - 50 gr

ACQUA 30 gr

LIEVITO DI BIRRA 8 gr

COSA SERVE PER L'IMPASTO DELLA FOCACCIA DOLCE VENETA

FARINA 00 Proteine 14 - 450 gr

LATTE 70 gr

UOVA circa 150 g. - 3

ZUCCHERO 80 gr

MIELE 15 gr

SALE FINO 7 gr

SCORZA DI ARANCIA O spumadoro se la trovi - 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

BURRO 100 gr

INGREDIENTI PER LA GLASSA E LA DECORAZIONE FINALE

ALBUME 30 gr

ZUCCHERO A VELO 30 gr

GRANELLA DI ZUCCHERO

MANDORLE

COME FARE LA FUGASSA VENETA: I PASSAGGI DELLA RICETTA ORIGINALE

1 In una ciotola, unisci la farina, l'acqua e il lievito di birra per preparare la **biga**.

Lavora gli ingredienti fino a ottenere un panetto morbido, quindi copri la ciotola con la pellicola trasparente.

Lascia lievitare a temperatura ambiente per **5-6 ore**, o finché l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume.





2 Versa la **farina** nella ciotola della planetaria o in una ciotola capiente se procedi a mano.

Unisci la **biga** preparata in precedenza (o, in alternativa, il lievito madre) e il **latte**.

Inizia a lavorare gli ingredienti; se utilizzi la planetaria, monta la **frusta K** (a foglia).



3 Aggiungi lo zucchero, il miele e le uova (inserendole una alla volta) mentre continui a

lavorare il composto.

Una volta che gli ingredienti saranno completamente assorbiti, sostituisci la frusta K con il **gancio a uncino**.

Lavora l'impasto finché non risulterà perfettamente **incordato**, elastico e staccato dalle pareti. Se procedi a mano, trasferisciti sul piano da lavoro e impasta energicamente.





4 Profuma l'impasto aggiungendo l'estratto di vaniglia e la scorza d'arancia grattugiata.

Unisci il **burro freddo** a pezzetti, poco alla volta: attendi che ogni pezzetto venga completamente assorbito prima di aggiungerne dell'altro.

Continua a lavorare l'impasto finché non apparirà **lucido, elastico** e perfettamente incordato.



5 Trasferisci l'impasto in una ciotola capiente e coprila con la pellicola. Lascialievitare a

temperatura ambiente per **2-3 ore**.

Successivamente, sposta la ciotola in **frigorifero** per tutta la **notte**.

La mattina seguente, estrai l'impasto dal frigo e lascialo **acclimatare** a temperatura ambiente per circa **2 ore** prima di procedere.



6 Prendi l'impasto ben lievitato e **ribaltalo** con delicatezza sul piano da lavoro.





7 Esegui alcune **pieghe di rinforzo** e dai all'impasto una **forma sferica ben tesa**.

Trasferisci il panetto in uno **stampo da panettone da 1 kg** (o in una pirofila foderata con carta forno).

Copri con la pellicola trasparente e lascia lievitare a temperatura ambiente per **5-6 ore**, o finché l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume raggiungendo il bordo dello stampo.





8 In una ciotola, unisci l'albume e lo zucchero a velo.

Mescola con una frusta a mano fino a ottenere un composto liscio e omogeneo per la glassatura.





9 Spennella uniformemente la superficie del dolce con la **glassa** e, utilizzando un coltello affilato, incidi una **croce** al centro.

Decora a piacere con la **granella di zucchero** e le **mandorle** intere.

Cuoci in forno statico preriscaldato a **170°C per 30 minuti**. Successivamente, copri il dolce con carta stagnola e prosegui la cottura per altri **10 minuti** circa.

Sforna la **fugassa veneta** e lasciala intiepidire prima di servirla a temperatura ambiente.







IL SEGRETO DELLA FUGASSA: COME ORGANIZZARE LA LIEVITAZIONE

Tabella di marcia per una Fugassa perfetta

La vera **Fugassa veneta** richiede circa **24 ore** di tempo totale. Non spaventarti: il lavoro attivo è poco, il resto lo fa il tempo! Ecco come organizzarti per averla pronta a tavola:

Giorno 1 (Pomeriggio): Prepara la biga (5-6 ore di riposo).

Giorno 1 (Sera): Realizza l'impasto principale e mettilo in frigorifero per tutta la notte.

Giorno 2 (Mattino): Estrai l'impasto dal frigo (2 ore di acclimatamento) e procedi con la formatura e l'ultima lievitazione (5-6 ore).

Giorno 2 (Pomeriggio): Glassatura e cottura.

Perché aspettare così tanto? La lunga lievitazione e il passaggio in frigo servono a sviluppare gli aromi e a rendere il dolce **digeribile** e **sofficissimo** per giorni.

COME CONSERVARE LA FUGASSA VENETA PER MANTENERLA SOFFICE

La **Fugassa veneta**, grazie alla lunga lievitazione e all'utilizzo della biga, si mantiene fragrante a lungo. Per preservarne la morbidezza, conservala a temperatura ambiente all'interno di un **sacchetto per alimenti ben sigillato** o di una campana di vetro: in questo modo resterà soffice per circa **una settimana**.

Se desideri conservarla più a lungo, puoi **congelare la fugassa**. Il consiglio è di tagliarla già a fette e riporle in sacchetti gelo; così facendo, potrai prelevare solo la porzione necessaria e lasciarla rinvenire a temperatura ambiente o scaldarla leggermente in forno prima di servirla.