

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Schiacciata con l'uva

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE

---



Settembre è il mese della vendemmia e nelle cucine toscane questo significa solo una cosa: **è arrivato il momento della schiacciata con l'uva**. Un dolce rustico e soffice, a metà tra una [focaccia](#) e una **torta**, che celebra uno dei frutti più amati di fine estate.

Questa ricetta è un vero e proprio rito che si tramanda di famiglia in famiglia, un caposaldo della pasticceria povera ma ricchissima di gusto, proprio come il [castagnaccio](#). Non va confusa con la [Schiacciata fiorentina tipica del Carnevale](#), questa è una preparazione unica, dove la dolcezza degli acini d'uva si sposa alla perfezione con la semplicità di un

impasto simile a quello del pane.

È un dolce che richiede un po' di pazienza per la lievitazione, ma il suo profumo e il suo sapore ripagheranno ogni minuto d'attesa.

## INGREDIENTI PER LA SCHIACCIATA CON

### L'UVA

FARINA 0 400 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 7 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30  
gr

ACQUA TIEPIDA 220 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 7 cucchiaini da  
tavola

UVA NERA grappoli di uva fragola o  
canaiole - 2

## COME SI FA LA SCHIACCIATA CON L'UVA

- 1 In una ciotola capiente, sciogli il lievito di birra secco e 1 cucchiaino di zucchero in metà dell'acqua tiepida. Aspetta qualche minuto finché non si forma una leggera schiuma, poi aggiungi tutta la farina e inizia a mescolare.





**2** Aggiungi l'olio e l'acqua rimasta. Impasta energicamente, prima nella ciotola e poi su un piano di lavoro, fino a ottenere un panetto liscio ed elastico. Ungi leggermente la ciotola, rimetti dentro il panetto, copri con la pellicola e lascialo lievitare in un luogo caldo e senza spifferi per circa 3 ore, o comunque finché non avrà raddoppiato il suo volume.



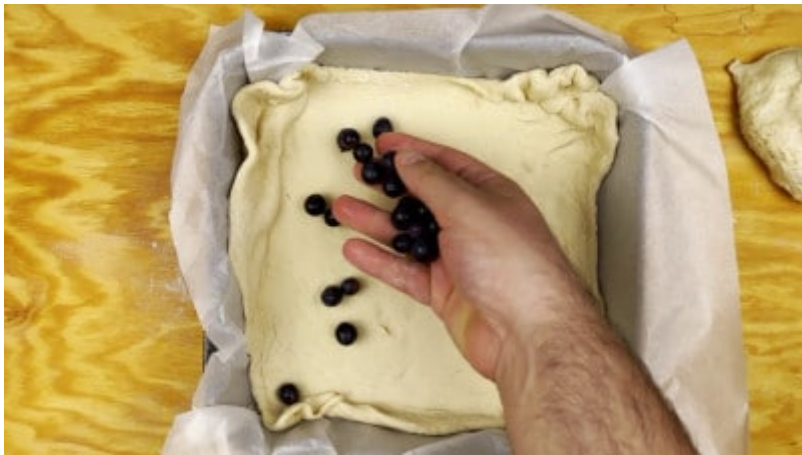
**3** Una volta che l'impasto è lievitato, dividilo in due parti: una più grande (circa 2/3) per la

base e una più piccola (1/3) per la copertura. Stendi la parte più grande con il mattarello fino a formare un quadrato un po' più grande della tua teglia.





- 4 Fodera la teglia con la carta forno, ungila con un filo d'olio e sistemaci la base di impasto, facendola risalire leggermente sui bordi. Distribuisci sulla base metà dei chicchi d'uva (ben lavati e asciugati) e spolverizza con 3 cucchiari di zucchero.





- 5** Stendi l'altra parte dell'impasto e usala per coprire la schiacciata, sigillando molto bene i bordi pizzicandoli con le dita. Distribuisce sulla superficie i chicchi d'uva rimasti, premendoli leggermente nell'impasto, e completa con una spolverata degli ultimi 3 cucchiari di zucchero.

Cuoci in forno statico già caldo a 180°C per circa 50 minuti. La schiacciata sarà pronta quando la superficie sarà ben dorata e lo zucchero caramellato. Lasciala intiepidire prima di tagliarla e gustarla.



# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**L'uva giusta:** La tradizione vorrebbe l'uva Canaiolo, con i suoi acini piccoli, dolci e con i semini. Proprio i semi, cuocendo, rilasciano un aroma particolare. Se però preferisci, puoi usare qualsiasi uva nera, piccola e dolce, e se non ami i semini puoi scegliere una varietà che non ne ha.

**Impasto a regola d'arte:** Lascia lievitare l'impasto in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria (il forno spento con la luce accesa è perfetto). È fondamentale che raddoppi il suo volume per ottenere una schiacciata soffice.

**Zero sprechi:** Questa ricetta è perfetta per usare l'uva che magari è un po' troppo matura. Se ti avanzano dei grappoli, non lasciarli rovinare! Puoi usarli per fare una **macedonia autunnale** con pere e fichi o una [marmellata](#) veloce da gustare a colazione.

## COME SI CONSERVA LA SCHIACCIATA CON L'UVA

La schiacciata con l'uva è deliziosa appena sfornata e tiepida, ma molti la preferiscono il giorno dopo, quando i sapori si sono amalgamati alla perfezione.

Conservalo a temperatura ambiente, avvolto in un canovaccio pulito, per 2-3 giorni.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci rustici e le preparazioni da forno, ecco altre ricette che ti faranno tornare il sorriso:

[Strudel di mele](#): Un altro grande classico autunnale, con un ripieno profumato di mele, uvetta e cannella.

[Sbrisolona](#): Un dolce mantovano croccante e friabile, perfetto da sgranocchiare a fine pasto.

[Pan brioche](#): Un impasto soffice e versatile, ideale per la colazione o la merenda, da farcire come più ti piace.

[Ciambellone](#): Il dolce da credenza per eccellenza, soffice e genuino, amato da tutta la famiglia.

[Torta di nocciole](#): Un dolce profumato e goloso, che celebra un altro frutto simbolo dell'autunno.