

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Schiacciata Toscana

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri come preparare la schiacciata toscana, la tradizionale focaccia bianca croccante e saporita. Una ricetta semplice e gustosa, perfetta per ogni occasione. Provala subito!

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA SCHIACCIATA

FARINA 0 500 gr
ACQUA 350 gr
SALE FINO 12 gr
LIEVITO DI BIRRA 1 gr

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO DELLA SCHIACCIATA

ACQUA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE GROSSO

COME FARE LA SCHIACCIATA TOSCANA

1 Ecco come preparare una croccantissima schiacciata toscana: inizia mettendo tutta la

farina nella planetaria, o in una ciotola se impasti a mano. Aggiungi il lievito di birra fresco e versa l'acqua fredda a filo man mano che lavori l'impasto, ricorda che versare l'acqua poco alla volta è molto importante per ottenere un impasto perfettamente incordato.





- 2 Una volta che il tuo impasto sarà incordato, aggiungi il sale e, solo dopo che l'impasto lo ha assorbito, aggiungi due cucchiiai di olio extravergine d'oliva. Continua a lavorare fino a che anche l'olio sarà completamente inglobato al resto.



3 Ribalta l'impasto sul piano da lavoro, forma una palla e fai alcune pieghe veloci.





- 4 Dopo aver fatto varie pieghe, pirla l'impasto roteandolo fra le mani aiutandoti, se necessario, con un tarocco.





5 Sposta l'impasto in una ciotola unta con un filo d'olio extravergine di oliva, poi coprilo con

pellicola trasparente. Fai lievitare per 8 ore circa a temperatura ambiente o, comunque, fino a raddoppio di volume.





6 Ungi una teglia che misura circa 30x40 cm, con un filo di olio extravergine, ribalta la base della schiacciata sulla teglia, stendila facendo pressione con i polpastrelli in modo da ottenere le classiche fossette.

Coprila con pellicola trasparente e falla lievitare per altre 3 ore circa, o sempre fino al raddoppio.





7 Accendi il forno selezionando la modalità forno ventilato e portalo a 250°C. Spennella dell'acqua sulla schiacciata, condiscila poi con olio extravergine d'oliva e del sale grosso. Premi di nuovo sulla base con i polpastrelli, poi cuoci la focaccia per 15 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno, valuta la doratura e spegni quando vedi che la superficie è ben cotta e dorata.







- 8 La schiacciata toscana è pronta, puoi servirla calda, tiepida o anche fredda, ottima semplice o con i salumi.



SCHIACCIATA TOSCANA: LA FOCACCIA BIANCA CROCCANTE E SAPORITA

La schiacciata toscana è una tipica focaccia Toscana, che si prepara con un impasto a base di **farina, acqua, olio e lievito**. Questa **deliziosa pizza bianca**, viene solitamente cotta in teglie quadrate, **unta e bucherellata con le dita** in superficie, e infine **spolverata di sale grosso**. La **cottura in forno a legna** ad alte temperature, ma anche **nel forno elettrico** scaldato alla massima potenza, rende la **consistenza della schiacciata morbida e soffice al centro, e croccante ai bordi**.

La schiacciata toscana è un **prodotto da forno molto antico**, che risale all'epoca dei pastori, che la preparavano con gli **ingredienti semplici e genuini** che avevano a disposizione. Alimento **versatile e sfizioso**, la schiacciata si può gustare in **diversi modi**: si può mangiare da sola, come

merenda o spuntino, oppure tagliata a metà e **farcita** con **salumi** e **formaggi tipici** della Toscana, come la **finocchiona**, il **salame toscano**, il **prosciutto crudo**, il **pecorino** o lo **stracchino**.

SE TI È PIACIUTA LA FOCACCIA TOSCANA, PROVA ANCHE QUESTE

[Focaccia salsiccia e peperoni](#)

[Focaccia barese soffice](#)

[Focaccia in padella farcita](#)

[Focaccia genovese](#)

[Focaccia pugliese di patate](#)

RICETTE