

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Schiaccia di Pasqua

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *LIEVITAZIONE*



Ogni regione ha la propria ricetta tipica e vi troverete dalle parti della toscana di certo la **schiazza di Pasqua** la conoscerete. Ecco se vi è piaciuta o se viene voglia di rifarla a casa, ecco la ricetta che fa per voi. Seguite i nostri semplici consigli e di certo verrà ottima, questa infatti è una ricetta che si tramanda di generazioni in generazioni. Ottima questa versione e se volete provare anche un dolce tipico pasquale ma questa volta campano, ecco la ricetta della [pastiera](#), favolosa!

PREPARAZIONE

- 1 Il giorno prima della preparazione della schiaccia, mettete a bagno i semi d'anice nel vino.



- 2 Preparate la biga impastando gli ingredienti indicati e lasciandola lievitare per 12 ore a 28°C. Dell'impasto che otterrete vi serviranno solo 150 g, ciò che vi rimane lo potete conservare in frigorifero fino a 3 giorni per realizzare altre ricette.

Il giorno successivo riunite in una grande ciotola tutti gli ingredienti ad eccezione della biga e dei semi d'anice.





- 3 Iniziate ad impastare questi ingredienti, quindi unite la biga e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, morbido ed elastico.



- 4 Formate una palla con l'impasto, praticate un'incisione a croce sulla superficie e mettete a lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.



- 5 Riprendete l'impasto, rilavoratelo unendo i semi d'anice con tutto il vino utilizzato per l'ammollo, quindi dividetelo così da riempire gli stampi da panettone fino a metà della loro altezza.



6 Rimettete il tutto a lievitare fino a che l'impasto lievitato non raggiunga il bordo dello stampo.

Una volta lievitate, spennellate la superficie delle schiaccie con un tuorlo d'uovo sbattuto con poco latte ed infornatele a 200°C per circa un'ora o fino a che si sia formata una bella crosta scura.

Prendete gli stampi da panettone e riempiteli

CONSIGLIO