

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 trovate dalle parti della toscana di certo la **schiazza di Pasqua** la conoscerete. Ecco se vi è piaciuta o se vi viene voglia di rifarla a casa, ecco la ricetta che fa per voi. Seguite i nostri semplici consigli e di certo vi 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!

INGREDIENTI

FARINA 750 gr
UOVA 3
BURRO 20 gr
ZUCCHERO 200 gr
VINO BIANCO o marsala - 65 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 35 gr
LATTE INTERO 35 gr
ACQUA 30 gr
ROSOLIO di cedro - 35 gr
LIQUORE STREGA 15 gr
BIGA fatta con 1 kg di farina ,490 di acqua e 10 g di lievito di birra - 150 gr
VANIGLIA
SUCCO D'ARANCIA di 1 arancia - 50 ml
SCORZA DI ARANCIA di 1 arancia -
SEMI DI ANICE o in quantità a piacere - 50 gr

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 riempiateli

CONSIGLIO