

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Schiaccia di Pasqua

di: *Luca*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

12 uova  
1  
8 kg di farina finissima  
600 g di zucchero  
200 g di olio  
70 g di burro  
30 g di lievito di birra  
20 g di anaci  
1 1/2 dl di Vin Santo  
1/2 dl di Marsala  
acqua di fiori d'aranci.

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare le due qualità di vino e mettere in infusione, in un po' di questo liquido, gli anaci dopo averli ben lavati.

La sera precedente iniziare con la prima fase.

Intridere il lievito di birra con mezzo bicchiere di acqua tiepida, facendogli prender la farina che occorre per formare un impasto di giusta consistenza, che sarà posto sopra il monte della farina, dentro una ciotola, coprendolo con uno strato della medesima farina.

Tenere la ciotola riparata dall'aria e in luogo tiepido.



- 2 La mattina successiva, quando l'impasto sarà ben lievitato, porlo sulla spianatoia, allargarlo e rimpastarlo con un uovo, una cucchiata d'olio, una di zucchero, una di vino e

tanta farina da formare un'altra volta un'impasto più grosso, mescolando il tutto per bene senza lavorarlo troppo.

Ricollocarlo sopra la farina e coprirlo come l'antecedente.



### 3 Terza fase.

Dopo sei o sette ore di lievitazione, aggiungere tre uova, tre cucchiainate d'olio, tre di zucchero, tre di vino, e farina quanta ne occorre per formare l'impasto che andrà lasciato lievitare di nuovo, regolandosi sempre nello stesso modo. Per conoscere il punto della fermentazione, calcolare che il pane deve aumentare circa tre volte di volume.



4 Quarta fase.

Aggiungere cinque uova, cinque cucchiainate di zucchero, cinque d'olio, cinque di vino e la farina necessaria.







## 5 Quinta ed ultima fase.

Aggiungere le tre uova rimanenti e tutto il resto, sciogliendo il burro al fuoco, mescolare ben bene per rendere la pasta omogenea.

Se l'impasto risultasse molto morbido, aggiungere altra farina per renderlo di giusta consistenza. dividerlo in tre o quattro parti formandone delle palle e porre ognuna di esse in una teglia sopra un foglio di carta che ne superi l'orlo, unta col burro.

Siccome via via che si aumentano le dosi degli ingredienti, la fermentazione è più tardiva, l'ultima volta, per velocizzarla, porre le schiaccie a lievitare in forno spento e, quando saranno ben gonfie, spennellarle con l'acqua di fiori di arancio, poi col rosso d'uovo.

Cuocerle in forno a temperatura moderatissima.





NOTE