

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schiaccia di Pasqua

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 cucchiatae 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 aumenta la dose 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 fior di arancio, poi col rosso d'uovo.
Cuocerle in forno a temperatura moderatissima.





NOTE

Preparare gli ingredienti e poi proseguire seguendo la ricetta che prevede l'uso della misura del cucchiaio. La farina usata è 30% manitoba e 70% farina 00. Scaldare il forno a 160°-170°C. Per pezzature di circa 700 g ci vuole circa 35 minuti di cottura.