

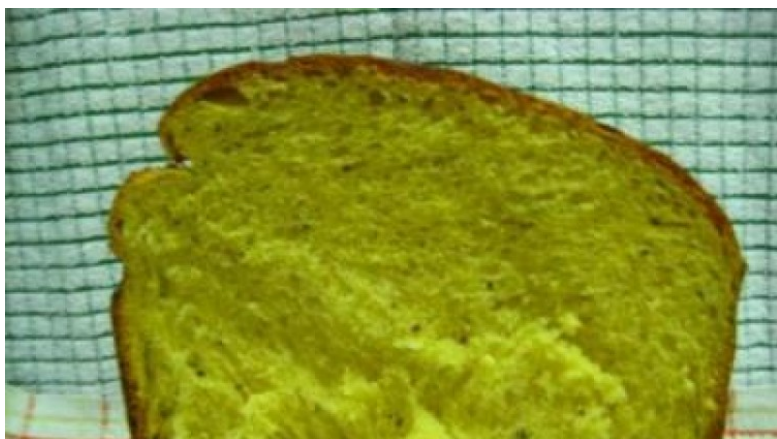
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Schiacciata di Pasqua

di: *Livi*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## PER LA BIGA

150 g di manitoba  
125 g d'acqua tiepida  
1 bustina di lievito liofilizzato (o 1 cubetto di lievito di birra).

## PER I 3 RITOCCHI

6 uova (di quelle gialle)  
300 g di zucchero semolato  
50 g di Rosolio di Menta (o liquore all'anice)  
50 g di liquore Strega (o a scelta tra Vin santo marsala rum)  
60 g di burro  
90 g di olio  
1 fialetta di aroma di fiori d'arancio  
30 g di semi di anice  
450 g di farina 00  
300 g di farina Manitoba  
la buccia grattugiata di una arancia

1 pizzico di sale

1 rosso d'uovo per spennellare.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare, la sera prima, la biga.

Sciogliere 25 g di lievito (o una bustina di quello liofilizzato) in 125 g di acqua tiepida e lavorare con 150 g di farina manitoba.

Coprire la ciotola con la pellicola trasparente e lasciar riposare fino all'indomani mattina.



**2** Sempre la sera prima, mescolare i liquori e metterci dentro i semi d'anice.



3 La mattina successiva, impastare 1/3 degli ingredienti dati per i ritocchi, prima i liquidi



4 e poi i solidi ed in cima la biga.



**5** Impastare il tutto. Ottenuto l'impasto, far lievitare per circa 1,5 ore.

A questo punto, impastare 1/3 degli ingredienti dati per i ritocchi e lasciare lievitare per circa 2,5 ore.

Ecco l'aspetto dell'impasto prima del terzo ritocco.



**6** Impastare l'ultimo terzo degli ingredienti dati e dividere subito l'impasto, quindi, metterlo a lievitare nelle teglie ben imburrate.



**7** La lievitazione richiederà circa 6 ore nel forno spento.

Estrarre, quindi, estrarre le teglie dal forno spento.





- 8 Mettere un pentolino con acqua nel forno e portarlo a 160°C. Spennellare le schiacciate con il rosso d'uovo sbattuto mischiato con un po' di latte ed infornare per circa 45 minuti / 1 ora.



- 9 A cottura ultimata, lasciar raffreddare su una griglia poi riporre in un sacchetto di nylon.



10 Si mantengono molto bene per tutta la settimana.

