

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Schiacciata tradizionale alla fiorentina

---

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

500 g di farina  
15 g di lievito di birra  
300 ml di acqua tiepida  
2 uova  
1 pizzico di sale  
125 g di zucchero  
buccia grattugiata di una arancia  
150 g di strutto  
zucchero a velo q.b..

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola unite il lievito spezzettato alla farina.



3 Aggiungete l'acqua e lavorate bene il composto, fino ad ottenere un impasto ben omogeneo.



4 Lasciate lievitare in luogo tiepido circa 1 ora, raddoppierà il volume.



5 Aggiungete quindi lo zucchero, le uova, la scorza di arancia grattugiata ed il sale.



**6** E impastare a lungo, anche 10-15 minuti, fino ad avere un impasto ben elastico.

Aggiungete quindi lo strutto.



**7** Impastare nuovamente in modo che lo strutto si amalgami bene al resto dell'impasto.

Foderate una teglia rettangolare con della carta forno bagnata e strizzata (oppure ungete la teglia con dello strutto) e versateci l'impasto.



8 Lasciate lievitare 2 ore, l'impasto deve raddoppiare di volume.



9 Infornate a 180°C per circa 35 minuti.

Una volta fredda ricoprite con dello zucchero a velo.



## NOTE

Per facilitare il lavoro potete impastare con la frusta elettrica utilizzando i ganci a spirale.