

Schiacciata alla fiorentina

Autore: Paolo

Ingredienti:

200g di farina 00, 50g fecola di patate, 2 uova, 150g di zucchero semolato, 5 cucchiaini di olio, scorza e succo di 1 arancia (circa 80ml), non serve aggiungere latte oppure q.b. per ammorbidire l'impasto, 1/2 bustina di lievito, zucchero a velo per guarnizione, forno 180°, teglia 23x30cm

PETRONI - La vera cucina fiorentina

250g di farina 00, 1 uovo, 80g di zucchero semolato, 70g strutto +10g per ungere la teglia, scorza di 1 arancia - sale 1 pizzico, noce moscata, nella ricetta non prevede aggiunta di liquidi, zafferano 1 bustina, estratto di vaniglia, 15g lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, zucchero a velo per guarnizione. In forno a 150° per 30'

Istruzioni:

Sbattere a lungo le uova (chiare e tuorli) con lo zucchero, aggiungere: scorza di arancia, olio e succo di arancia in successione sempre sbattendo.

Setacciare insieme farina 00, fecola e lievito prima di aggiungerli a cucchiainate, mescolando con una spatola fino a completo assorbimento (l'impasto deve rimanere morbido, se non lo è aggiungere latte q.b.)

Ungere e infarinare una teglia rettangolare 23x30 e cuocere in forno a 180° per 30' circa, la superficie sarà marroncina.

Spolverare la superficie con zucchero a velo. Si serve tagliata a quadrati.

Procedimento classico: Versare l'acqua tiepida in una ciotola, aggiungere il lievito di birra e mescolare per sciogliere. Aggiungere gradualmente la farina e mescolare con le mani fino a formare una palla. Impastare su una superficie infarinata.

Mettere l'impasto in una ciotola unta con olio d'oliva e girarlo a cappotto. Coprire la ciotola ermeticamente con della pellicola e metterla in un luogo tiepido a lievitare fino al raddoppio, circa 1 ora. Rimuovere l'involucro di plastica. Non battere l'impasto.

Aggiungere l'uovo e poi tutto il resto: lo zucchero semolato, la scorza di arancia, zafferano (noce moscata) e vaniglia. Utilizzando un miscelatore elettrico alla seconda velocità con un gancio pasta, battere gli ingredienti per circa 2 minuti. Oppure utilizzare un cucchiaino di legno, e battere gli ingredienti a mano in pasta con un

movimento circolare. Battere per circa 10 minuti per incorporare abbastanza aria nella pasta. Sarà molto morbido e appiccicoso. Usare 1 cucchiaino di burro fuso rimasto per ungere una teglia 12 per 10 inch (30x25cm). Utilizzando una spatola di gomma, versare l'impasto sulla teglia e lisciare verso i bordi. Spennellare il rimanente burro fuso sopra. Lasciare a lievitare per circa 2 ore. Preriscaldare il forno a 325°F (162,78 °C). Cuocere per 15-20 minuti, o fino a quando la parte superiore è ben rosolata. Lasciare raffreddare completamente, poi tagliare a quadrati e spolverizzare con zucchero a velo. Questa ricetta proviene da *NELLA CUCINA* da Mary Ann Esposito, pubblicato da William Morrow and Company Inc., nel 1993.