

## Schiacciata con l'uva

Autore: dal "libro della vera cucina Fiorentina" di Paolo Petroni ed. Bonechi

### Ingredienti:

Chicchi d'uva nera: kg. 1

Farina bianca 0: gr. 350

Lievito di birra: gr. 20

8 cucchiaini colmi di zucchero

Olio d'oliva, Sale

In una zuppiera sciogliete lentamente il lievito in poca acqua tiepida (3/4 di bicchiere) e sempre rigirando unite la farina, 4 cucchiaini d'olio, 4 cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale.

Fate lievitare rimpasto ponendolo per un'oretta nel forno appena intiepidito ma assolutamente spento.

Dopo questo tempo, infarinate il tavolo e tirate la pasta con il matterello in sfoglia molto sottile (come per la pasta fatta in casa) dandogli approssimativamente la forma della teglia (tipica è quella rettangolare 25x35 o quadrata 30x30).

Ungete con poco olio la teglia e rivestitela con la pasta, lasciando la parte eccedente fuori dai bordi; distribuiteci sopra 700 gr. circa di chicchi d'uva lavati e asciugati, quindi cospargeteli con due cucchiaini di zucchero e due cucchiaini d'olio.

Ripiegate sull'uva i lembi di pasta eccedente in modo da coprirli completamente o quasi, su di essa ponete l'uva restante, due cucchiaini d'olio e spolveratela con altri due cucchiaini di zucchero.

Mettete la schiacciata in forno caldo (175°) e cuocetela per circa un'ora.

Questa volta per «il meglio» sacrifico la tradizione; la ricetta che ho riportato non è infatti quella tradizionale preparata dai forni cittadini, ma è più fine, più delicata, più buona. Comunque, per completezza e per curiosità, vi descrivo brevemente il procedimento classico.

Lavorate con poco olio mezzo chilo di pasta da pane lievitata, stendetela alta circa 1 cm. e mettetela in una teglia unta d'olio, copritela di 800 gr. di chicchi d'uva nera e pigiateli un po' nella pasta, su di essi stendete un altro strato di pasta più fine del precedente e sopra poneteci la restante uva, fate lievitare, cospargete la superficie con un po' di zucchero e infornate.