

La “schiaccia unta” del Carnevale fiorentino: la raccolta prosegue!



Ci siamo...è Carnevale (o forse dovrei dire l'ultimo di Carnevale!).

In verità non è una festa che amo molto, neanche da piccola ho mai avuto una gran simpatia forse perchè allora andavano di moda scherzi un po' poco piacevoli ed uscire rischiando di tornare a casa imbrattata di uova e farina dalla testa ai piedi non era davvero una bella prospettiva.

Sta di fatto che il Carnevale è una festa conosciuta in tutto il mondo e celebrata anche in modo assai scenografico: basta pensare ai festeggiamenti di Rio de Janeiro, ai carri di Viareggio e a quelli di Venezia.

E se c'è una cosa che lega il Carnevale di tutto il mondo, quella sono i dolci, tradizionalmente fritti...ma non solo.

Quest'anno, dopo essermi lasciata tentare per la prima volta dai bomboloni, ho deciso che quella frittura era stata per me più che sufficiente quindi niente cenci e castagnole!

Ma un Carnevale senza dolce...che Carnevale é?

E da domani comincia pure la Quaresima...No, un dolcino era d'obbligo ed ho scoperto che tipico del carnevale toscano è una schiacciata un po' speziata dal meraviglioso profumo d'arancia, la schiacciata fiorentina, perfetta per i miei gusti.

Ma ovviamente, per complicarmi un po' la vita (altrimenti non sarei io!) fra le tante ricette in giro per la rete, sono andata a sceglierne una che prevedeva l'uso del lievito di birra al posto dell'assai più rapida bustina!

“Perchè?”...vi chiederete voi!

Boh...rispondo io!!! Masochismo...sfida...o forse semplicemente perchè la ricetta era proposta come la “vera” schiacciata fiorentina con tanto di zafferano, noce moscata e strutto che ne giustificava il nome di “schiaccia unta”...

Devo ammettere di essermi pentita più di una volta in fase di preparazione (avete presente “ma chi me l'ha fatto fare”? ecco...così!!!), non sapendo dove sarei arrivata e se ci sarei arrivata perchè un'impasto tanto duro all'inizio e poi così molle e appiccicoso, di affidamento me ne faceva ben poco.

L'ho cotta già con la previsione di un pasto lucullianamente dolce per il secchio

della spazzatura e invece...meraviglia delle meraviglie...fuori da forno una schiacciata dal colore del sole, un profumo inebriante, una consistenza morbida, un po' granulosa e un delicato sapore d'arancia impreziosito dalle note delle spezie che invitava al taglio di un pezzetto dietro l'altro, lasciando miseramente a dieta quel secchio che già si vedeva pieno satollo!

Non so come sia la "vera" schiacciata fiorentina di Carnevale, ma so che questa il nostro (mio e del pupo) lo ha addolcito e rallegrato molto.

Data la presenza dello **zafferano** (avrà mica influenzato la mia scelta?!?!?) inserisco questa deliziosa schiacciata in "**1000 e una ricette con lo zafferano**"



e ne approfitto non solo per invitarvi ancora a partecipare ma anche per dirvi che ho deciso di prolungare la scadenza al **31 MARZO**, dunque c'è ancora più di un mese per poter pasticciare in cucina.

VI ASPETTO

E nel frattempo vi lascio ai festeggiamenti del Carnevale ed alla...



SCHIACCIATA FIORENTINA

Print

Prep time

4 hours

Cook time

40 mins

Total time

4 hours 40 mins

Per uno stampo 20x20 cm

Author: Federica

Recipe type: Lievitati dolci, torte

Serves: 12-15

Ingredienti

- 250 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero (ne ho messi solo 100 gr)
- mezzo bicchiere di acqua (110 ml circa)
- 1 uovo
- 80 gr di strutto
- 1 arancia non trattata
- 12 gr di lievito di birra fresco
- 1 bustina di zafferano
- qualche goccia di estratto di vaniglia
- noce moscata
- sale
- zucchero a velo

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua appena tiepida e lasciarlo riposare per una decina di minuti.
2. Aggiungere il tutto alla farina e lavorare fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Coprire e lasciar lievitare per un'ora abbondante.
3. Mescolare intanto lo zucchero con lo zafferano, una grattata di noce moscata e la scorza grattugiata dell'arancia.
4. Tirare lo strutto fuori dal frigo per farlo ammorbidire.
5. Trascorso il riposo, riprendere il panetto e aggiungere l'uovo intero, lo zucchero profumato e la vaniglia, il succo dell'arancia (ne ho messi solo 3 cucchiaini), infine un pizzico di sale e lo strutto poco alla volta a piccoli pezzetti.
6. Lavorare il tutto "energicamente" per alcuni minuti, quindi trasferire l'impasto in una teglia rettangolare (ci va quasi versato e livellato con una spatola, è appiccicosissimo!) e lasciarlo lievitare per almeno

un'ora e mezza.

7. Cuocere in forno caldo a 180°C per 35-40 minuti, fino a che la superficie sarà bella dorata.
8. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo prima di servire (e qui mi è mancato il Giglio di Firenze da spolverare con il cacao!!!).

Note

* Si può servire a piacere anche tagliata a metà e farcita con panna montata o crema chantilly ma io la preferisco al naturale, per assaporare il gusto dell'arancia ed il profumo delle spezie.

* Non so se il procedimento riportato nella ricetta, così come l'ho trovata, sia il più giusto. Il mio dubbio è che si rischia di slegare il preimpasto nel momento in cui si aggiungono tutti gli altri ingredienti se non si presta attenzione. Stavo meditando se non sia meglio invece fare un lievito con solo parte della farina (magari una metà), un secondo impasto con il resto degli ingredienti e poi unirli insieme!



BUON CARNEVALE a tutti ^_^

E con questa schiaccia carnevalesca partecipo anche alla raccolta di Betty

“Basta un Poco di Lievito”

