

Pizza dolce di Pasqua. Ma perchè si chiamerà schiacciata?



Il sole è tornato a far capolino questo week end e con lui una gran voglia di primavera. E con la primavera pian piano si avvicina anche la Pasqua.

Ormai ci siamo quasi, mancano circa 3 settimane; è ora di cominciare a fare qualche prova ed io ho deciso di rilanciarvi nell'impresa "pizza dolce".

Credo che quasi ogni regione abbia la propria ricetta per questo dolce contadino tipico pasquale, che poi non ho mai capito perchè lo si chiami a volte "schiacciata" visto che sembra quasi un panettone! Ma a parte il nome, quella di cui voglio parlarvi oggi è la **pizza di Pasqua di nonna Maria**, quella che mangiavo da piccola e che rimanevo incantata a veder impastare dalla mia nonna, un dolce fatto di olio di gomito e pazienza, tanta pazienza, ma il cui profumo e sapore ripagano magnificamente della fatica e dell'attesa.

Oltre che per la sua bontà, questa pizza dolce mi è rimasta sempre nel cuore per un episodio legato alla mia infanzia e per il quale è proprio il caso di dire "sante nonne"!

Mi ricordo una lunga distesa di pizze lievitate allineate sul tavolo della cucina, belle, alte, gonfie, pronte per essere infornate dopo una lunga giornata.

Chissà che bel divertimento dev'essere sembrato agli occhi di una bambina di 3 forse 4 anni, sta di fatto che ho pensato di divertirmi con le mie (molto poco) sante manine a batterci sopra come su un tamburo e la mia povera nonna non fece in tempo ad accorgersene e fermarmi che le pizze, 8 o forse 10 (!!!!!) erano già

tutte...**SCHIACCIATE!**

Fossi stata io al suo posto credo che mi sarei tirata il collo e invece lei, con santa pazienza e amore infinito, mi disse solo

“no no no...fermaaaaa!!! accidenti sono andate!
ti dovrei sculacciare ma...vieni qui che le rimpastiamo insieme!”

E giù di nuovo olio di gomito e ore di attesa prima che un profumo paradisiaco invadesse tutta la casa.

Quando ci ripenso mi ritrovo sempre con una lacrimuccia sul bordo dell'occhio, proprio come ora...

Ma torniamo alla nostra pizza!

Vi avviso subito che se volete cimentarvi nell'impresa (e ve lo **CONSIGLIO**, altrimenti non sapete cosa vi perdete) l'attesa sarà lunga quindi, se siete tipi ansiosi e impazienti passate oltre, la ricetta non fa per voi!

Ma siccome siete anche curiosi...continuate a leggere!

La cosa fondamentale per la perfetta riuscita della pizza è lavorare molto a lungo la pasta (altrimenti al posto di una schiacciata soffice si rischia di ottenere un simil mattoncino) e farla lievitare più volte (almeno 3 lievitazioni).

Ricordo che la mia nonna diceva: più si lavora meglio è!

A mano è un po' difficoltoso, perchè l'impasto è morbido e appiccicoso, quindi se avete l'impastatrice o anche la MdP...USATELA!

E adesso, dopo lunga divagazione, è arrivato il momento di lasciarvi alla ricetta...



5.0 from 1 reviews

PIZZA (o SCHIACCIATA) di PASQUA di nonna Maria

Print

Prep time

12 hours

Cook time

1 h

Total time

13 hours

Per una schiacciata da 750 gr

Author: Federica

Serves: 10-12

Ingredienti

- 400 gr di farina (ho usato metà farina 0 e metà Manitoba)
- 2 uova (medie)
- 100 gr di zucchero
- 62 ml di olio di semi (56gr)
- 62 ml di latte intero (62gr)
- 18 gr di lievito di birra
- 30 gr di semi di anice
- scorza grattugiata di 1 limone
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 5 gr di sale

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido, lasciar riposare qualche minuto, poi aggiungere circa 70 gr di farina, formare un panetto morbido e lasciarlo lievitare coperto in un luogo tiepido per 30-40 minuti.
2. Nella ciotola dell'impastatrice lavorare con il gancio K le uova con lo zucchero.
3. Aggiungere la scorza grattugiata del limone, la vaniglia e l'olio a filo.

4. Mescolare fino ad avere un composto omogeneo.
5. A questo punto aggiungere un po' alla volta il resto della farina ed amalgamare.
6. Unire il panetto lievitato e quando è perfettamente amalgamato (non devono più esserci striature bianche) unire il sale.
7. Sostituire il gancio K con quello ad uncino e lavorare a velocità moderata la pasta (che sarà piuttosto morbida) fino a che risulterà ben incordata (a me ci son voluti circa 25 minuti).
8. Quasi alla fine incorporare i semi d'anice (e/o l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida e ben strizzata; io non l'ho messa).
9. Coprire la ciotola con pellicola e mettere a lievitare nel forno spento (circa 26-28°C) per tutta la notte.
10. Al mattino riprendere l'impasto lievitato, sgonfiarlo e lavorarlo nuovamente (più lo si lavora, più soffice risulterà la schiacciata, cita la ricetta della nonna!).
11. Coprirlo e lasciarlo lievitare ancora al raddoppio (circa 3-4 ore; impiegherà meno stiepidendo appena il forno).
12. Dopo la seconda lievitazione, riprendere l'impasto, trasferirlo sulla spianatoia infarinata, dare un giro di pieghe di tipo 2, arrotondare con la chiusura sotto e trasferire in uno stampo un po' altino (per questa dose è perfetto lo stampo di carta per schiacciata da 750gr).
13. Coprire a campana e lasciar lievitare ancora fino a che la pasta avrà raggiunto il bordo (circa 3 ore; meno con il forno appena tiepido).
14. Spennellare la superficie con del tuorlo d'uovo sbattuto con un po' di latte e infornare a 180°C per circa un'ora, coprendo con un foglio d'alluminio se la superficie tende a colorire troppo.

Note

* Per la cottura, portare il forno a temperatura con lo sportello socchiuso. Al momento di infornare versare sul fondo del forno circa mezzo bicchiere di acqua, creando così del

vapore. Questo impedirà che la superficie della schiacciata secchi troppo rapidamente, facilitandone la lievitazione.

* La pizza di Pasqua è migliore se gustata nei giorni successivi alla cottura, si conserva bene per un paio di settimane ben chiusa in una busta di cellophane ma si può anche congelare già tagliata a fette: basterà tirarla fuori dal freezer un paio d'ore prima di consumarla.

* Non essendo dolce, si presta ad essere consumata anche con il salato (nel teramano è tradizione accompagnarla alle mazzarelle o alla fricassea d'agnello) ma il top per i golosi è gustarla insieme ad un bel pezzo di uovo di cioccolato.



Aggiornamento marzo 2012 per chi utilizza la manitoba Lo Conte: da quando la farina è stata rinnovata e migliorata (ora ha 15,5gr di proteine/Kg), assorbe di più e potrebbe essere necessario ribilanciare i liquidi (latte) della ricetta.



Partecipo con questa ricetta a "Il contest di Pasqua" de "Il cucchiaino d'oro"



al contest di Silvia "Le ricette con la nonna"



ed alla raccolta di Betty "Basta un poco di lievito"