

Quanti modi di fare e rifare: pizza o schiaccia di Pasqua con lievito madre. Di nonne, vecchie ricette e nuovi amori!



Oggi ragazzi sono emozionata, ma anche un po' agitata nell'attesa di sapere come se la saranno cavata le mie compagne d'avventura.

Oggi è un giorno importante sapete? E' il **6 Aprile!**

"Eh capirai, hai scoperto l'acqua calda!"

Magari è questo che starete pensando ma io vi dico che oggi non è un giorno qualunque, un venerdì qualunque.

E' il **6 Aprile** e come il 6 di ogni mese, ricorre l'appuntamento con "Quanti modi di fare e rifare"



il tour di ricette interattive magnificamente gestito da Anna e Ornella che proprio oggi, a due giorni dalla Pasqua, sarà ospite nella cucina di Note di Cioccolato per la realizzazione, tutte insieme, della schiacciata di nonna Maria.

Avete capito adesso perchè sono così emozionata?

Quando all'inizio dell'anno Anna e Ornella mi hanno chiesto di poter inserire la ricetta della schiaccia nel calendario 2012 non sono stata più nella pelle perchè questa è una delle ricette a cui sono più affezionata, una delle poche che ho della mia dolcissima nonna e che custodisco come un gioiello prezioso.

Man mano ci si avvicinava alla scadenza però, insieme alla trepidazione ha cominciato a crescere anche l'ansia perchè un lievitato può presentare sempre mille sorprese inaspettate e questo, nonostante la "povertà" di ingredienti, un po' dispettoso lo è, non foss'altro per i lunghi tempi di attesa.

Tant'è che quando nella casella di posta mi sono trovata due messaggi di Ornella e Dauly mi è preso il panico.

E invece...pfiiuuuuuuù...era solo un semplice dubbio sulla dose di anice che sembrava un tantino esagerata: 30gr in effetti non sono pochi ma confermo nessun errore di battitura, salvo poi adeguare tutto secondo i propri gusti.

Come vuole la tradizione, sulle tavole teramane non può mancare la "pizza pasquale", un dolce la cui nascita risale alla notte dei tempi, talmente importante che in passato prima di essere servita in tavola, veniva benedetta in chiesa e tagliata la mattina di Pasqua, accompagnato da uova, salumi (solo leggermente dolce è uso mangiarla in associazione anche col salato) e dall'immane cioccolato.

E ovviamente, quest'anno meno che mai poteva mancare sulla mia tavola.

Ma avendo un nuovo amico e un nuovo amore...Gino...ho pensato bene di complicarmi un po' la vita e tentare allo sbaraglio una versione col lievito madre. Così, tanto per innalzare un pizzico la suspense e passare un week end quasi appostata con la sedia

davanti allo sportello del forno a controllare la lievitazione!

Epperò la soddisfazione è stata doppia e l'attesa molto ben ripagata, il mio piccolo grande collaboratore ha fatto uno splendido lavoro ed io sono sempre più fiera di lui.

Essendo già la ricetta con lievito di birra piuttosto lunga e prevedendo un ulteriore prolungamento dovuto all'uso del lievito madre, ho adottato una piccola scorciatoia per cercare di "accelerare" (si fa pe' di!!!) un po' i tempi con un piccolo trucchetto, un doppio giro di pieghe 2 che, come spiega Adriano per mano di Paoletta in questo post dovrebbe sortire lo stesso effetto della doppia lievitazione.

E così di fatto è stato.

Per la ricetta classica con lievito di birra vi rimando qui.

E adesso, armati di "santa pazienza", siete pronti a seguirmi nella nuova avventura con Gino?



[Qui la versione con lievito di birra]

PIZZA di PASQUA con LM

Tempo di preparazione 1 ora

Tempo di cottura	55 minuti
Tempo passivo	24 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per 1 schiacciata da 750 gr

- 2 uova
- 200 gr farina 0 (la mia al 9,5% di proteine)
- 40 gr farina Manitoba (la mia al 15,5% di proteine) + quella per i rinfreschi
- 100 gr di zucchero
- 56 gr di olio di semi
- 70 gr di latte intero + quello per i rinfreschi
- 250 gr di LM rinfrescato 3 volte
- 30 gr semi di anice (sono davvero 30 gr!!!)
- 1 limone bio
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 5 gr di sale

Procedimento

1. Nella ciotola dell'impastatrice lavorare con il gancio K le uova insieme allo zucchero, aggiungere il latte rimasto (20gr), l'olio a filo e mescolare fino ad avere un composto omogeneo.
2. Unire anche la scorza di limone e l'estratto di vaniglia e mescolare.
3. Setacciare insieme le farine, unirle poco alla volta al composto di uova e quando il tutto avrà preso una certa consistenza aggiungere il LM a pezzetti e incorporarlo bene all'impasto, lavorando fino a che non ci saranno più striature bianche.
4. Unire il sale, sostituire il gancio K con quello ad uncino e lavorare a lungo (molto a lungo!) la pasta a velocità moderata fino a che tutto risulterà omogeneo e incordato.
5. Quasi alla fine aggiungere i semi d'anice.
6. Coprire l'impasto con pellicola e metterlo a lievitare in un luogo tiepido (perfetto il forno appena stiepidito e lasciato con la luce accesa: circa 26°C) per tutta la notte.
7. Al mattino sgonfiare bene l'impasto, dare un primo giro di pieghe tipo 2, coprire con un panno e lasciar riposare per 50 minuti.
8. Dare un secondo giro di pieghe tipo 2, coprire e lasciar riposare altri 50 minuti.

9. Infine chiudere a palla l'impasto e metterlo a lievitare nello stampo, coperto, finché raggiunge l'orlo: a me ci sono volute circa 8 ore, ma il tempo è piuttosto indicativo e dipende molto dalla forza del LM.

10. Spennellare la superficie con del tuorlo d'uovo diluito con un goccio di latte e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50-60 minuti, avendo cura di buttare una tazzina d'acqua sul fondo del forno al momento di infornare per creare vapore.

11. Coprire, se occorre, dopo 30 minuti con un foglio d'alluminio per evitare che la superficie della schiacciata prenda troppo colore.

12. Sfornare, lasciar raffreddare bene su una griglia ed aspettare...possibilmente...un giorno prima di tagliarla.

Note

Per i rinfreschi del LM ho proceduto così:

– 1° rinfresco la sera precedente: 30 gr di LM + 20 gr di acqua + 10 gr di latte + 60 gr di farina Manitoba;

– 2° rinfresco il mattino successivo: 40 gr di LM + 20 gr di latte + 10 gr di acqua + 60 gr di farina Manitoba;

– 3° rinfresco dopo circa 8 ore: 100 gr di LM + 50 gr di latte + 100 gr di farina Manitoba.



Nonna, questa schiaccia più di altre finora la dedico a te con tutto il mio cuore. La tua era insuperabile ma ce l'ho messa tutta per far sì che le assomigliasse almeno un po'! **Ti voglio bene** ^_^

Il prossimo appuntamento con "Quanti modi di fare e rifare" ci vedrà tutti ospiti nella cucina di Elena per preparare insieme i ravioli di pere con speck e aceto balsamico...NON mancate!

Ed ora non mi resta che augurare a tutti voi una **felice e serena Pasqua** in compagnia dei vostri cari. Con affetto