

Schiacciata di Pasqua toscana

Data: 4 luglio 2019 | Autore: Maria Concetta Pelle



Schiacciata di Pasqua toscana. Con l'approssimarsi della Santa Pasqua vi presento un tipico dolce della tradizione culinaria toscana: la schiacciata pasquale

Ingredienti: 1 arancia

170 g di zucchero semolato

25 g lievito di birra

50 g acqua

4 uova

500 g farina di manitoba

1 bicchierino di vin santo toscano

80 g di burro

stampo panettone da 750g

Procedimento: mettere in una terrina la scorza grattugiata di un'arancia e lo zucchero e lasciare da parte.

Mettere nel boccale dosatore il lievito e l'acqua (far sciogliere) e lasciare riposare.

Aggiungere lo zucchero messo da parte, le uova e sempre girando aggiungere la farina il burro e il vin santo.

Trasferire l'impasto in uno stampo ben imburrato e infarinato.

Lasciare lievitare per almeno 4 ore, coperto da un canovaccio (o all'interno del forno spento).

Trascorso il tempo di lievitazione infornare in forno preriscaldato statico a 160° per 50 minuti.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/schiacciata-di-pasqua-toscana/113027>

