



bernardi

EAS
TER

BAKER

I Love

MISS
BAKER®



SCHIACCIATA DI PASQUA

BREVE STORIA

La ricetta è tipicamente toscana, risale alla seconda metà del 800 ma ha origini ancor più antiche derivanti addirittura da una tradizione medievale, quella della "vigilia nera" quando nei quaranta giorni della Quaresima si era soliti accumulare nelle dispense un enorme quantitativo di uova, dovendo osservare il digiuno e mangiare solo pesce. Il nome schiacciata (ma anche stiacciata, staccia o sportellina) deriva proprio dalla pratica di "schiacciare" tante uova per fare questo dolce pasquale. La schiacciata è più "rustica" rispetto alla colomba e meno impegnativa, da tradizione si è soliti consumarla la mattina di Pasqua con un bel pezzo di cioccolato e a fine pasto, da servire con dell'ottimo vin santo. Come ogni ricetta della tradizione cambia di zona in zona; la costante è la presenza di semi di anice ammollati nel Vin Santo o più in generale in un liquore.

INGREDIENTI

PER LA BIGA

100 g Farina forte tipo panettone

45 g Acqua

1 g Lievito di birra

PER L'IMPASTO

4 g Lievito di birra

3 N° Uova

430 g Farina forte tipo panettone

170 g Zucchero

30 g Latte

60 g Olio E.V.O.

40 g Burro morbido

20 g Semi di anice

60 ml Vin Santo

1 N° Scorza di arancia non trattata

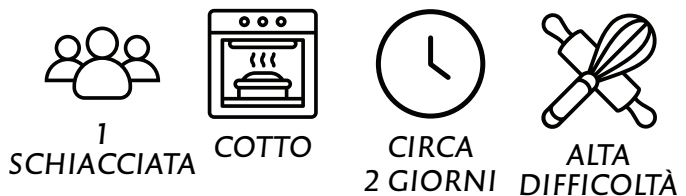
1 N° Interno di baccello di vaniglia

3 g Sale

PER LA FINITURA

1 N° Tuorlo d'uovo

1 Cucchiaino Latte



IMPORTANTE

Non abbiate fretta, cercate di rispettare i tempi della lievitazione anche se possono essere un po' lunghi. Ricordatevi di spennellare con un tuorlo sbattuto e con un pochino di latte prima di infornare (io lo faccio sempre due volte!).

PROCEDIMENTO

STEP 1

Preparate il giorno prima la biga che dovrà esser matura al momento del primo impasto: unite gli ingredienti della biga per ottenere un composto grumoso, non dovete impastarlo, basta non ci siano più parti asciutte di farina. Coprite e tenete in un luogo asciutto a 18-20°C.

La biga può esser usata trascorse 16 ore (entro comunque le 18 ore).

STEP 2

Primo impasto

Mettete nell'impastatrice [Miss Baker®](#) la biga a pezzetti insieme a 125 g farina, 60 g zucchero, 1 uovo, 15 g latte tiepido in cui avrete sciolto i 4 g lievito di birra. Unite 15 g olio evo. Impastate fino ad ottenere l'incordatura e poi unite 20 g di burro morbido in più riprese. Trasferite l'impasto ottenuto in una ciotola unta con olio evo e fate lievitare in luogo caldo 28°C fino al raddoppio.

Mettete i semi di anice in ammollo nel vin santo.

STEP 3

Secondo impasto

Riprendete l'impasto, inseritelo nella impastatrice e unite 125 g farina, 60 g zucchero, 1 uovo, 15 g latte, 25 g olio evo. Portate ad incordatura e inserite 10 g burro. Trasferite in una ciotola e fate lievitare fino al raddoppio in un luogo caldo a 28°C (forno spento con luce accesa o cella di lievitazione).

STEP 4

Terzo impasto

Mettete nell'impastatrice l'impasto, unite tutti gli altri ingredienti rimasti (tranne il sale e il burro che si aggiunge sempre da ultimo una volta raggiunta l'incordatura), compresi i semi di anice col vin santo, e scorza di arancia e interno della vaniglia. Lavorate per raggiungere l'incordatura, unite il sale e una volta raggiunta l'incordatura inserite il burro rimasto.

Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, formate e pirlate. Inserite in un pirottino di carta da Panettone da 750 g o da 1 kg a seconda di quello che avete a disposizione.

Fate lievitare al calduccio (28°) fino a che non avrà raggiunto 2 cm dal bordo. Cuocete in forno caldo a 170° mettendo la schiacciata sul ripiano più basso del forno. Ci vorranno circa 45 minuti. Controllate la cottura al cuore dell'impasto con una sonda. Una volta cotto, infilate con gli appositi spilloni e tenete a testa in giù per 8 ore.

Gustatela con la cioccolata la mattina di Pasqua.



—• LEMONGRASS & OLIVE OIL •—

A PROPOSITO DI NICOLE

Sono la Nico.

A 30 anni ho trovato l'Amore (quello vero) e me lo sono sposato. Si chiama Alfredo. Mamma a tempo pieno di due splendide creature, Francesco e Leonardo. Stan Smith e jeans per necessità! Amante della buona cucina italiana ed internazionale. Vino rosso e bianco e Champagne.

Laureata in giurisprudenza. Un passato nel mondo delle Assicurazioni. Oggi sono cuoca e Sommelier. Fotografa per diletto. 3 ernie e un'irresistibile attrazione per la corsa e la bicicletta.

Oggi rincoro il sogno nel cassetto; il mondo non ha confini, il web permette di raggiungere chiunque in qualsiasi momento. Spero che la mia "smodata passione" per la cucina possa coinvolgere i lettori e far venir loro voglia di cucinare!

Sono onorata di far parte dell'Associazione Italiana Food Blogger AIFB.



RIFERIMENTI

INSTAGRAM •—————



[@lemongrassandoliveoil](https://www.instagram.com/lemongrassandoliveoil)

FACEBOOK •—————



[lemongrassandoliveoil](https://www.facebook.com/lemongrassandoliveoil)

BLOG •—————



www.lemongrassandoliveoil.com





EASTER SCHIACCIATA

SHORT STORY

The recipe is typically Tuscan. It dates back to the second half of the 19th century but has even more ancient origins deriving from a medieval tradition, that of the “black eve” when in the forty days of Lent it was customary to accumulate a huge quantity of eggs in the pantries, having to observe fasting and eat only fish. The name schiacciata (but also stiacciata, stiaccia or sportellina) comes from the practice of “crushing” (in Italian schiacciare) many eggs to make this Easter cake. The schiacciata is more “rustic” than the colomba and less demanding, traditionally it is usually eaten on Easter morning with a piece of chocolate and at the end of the easter meal, to be served with excellent Vin Santo. Like every traditional recipe, it changes from area to area; the constant is the presence of anise seeds soaked in Vin Santo or, more generally, in a liqueur.

INGREDIENTS

FOR THE BIGA

(dry pre-dough, prepared with water, flour and yeast)

100 g Strong flour

45 g Water

1 g Brewer's yeast

FOR THE DOUGH

4 g Brewer's yeast

3 N° Eggs

430 g Strong flour

170 g Sugar

30 g Milk

60 g Extra virgin olive oil

40 g Soft butter

20 g Anise seeds

60 ml Vin Santo

1 N° Peel of 1 untreated orange

1 N° The inside of 1 vanilla pod

3 g Salt

PER THE FINISHING

1 N° Egg yolk

1 Cucchiaino Milk



IMPORTANT

Don't be in a hurry, take patience and try to respect the rising times even if they can be a bit long. Remember to brush with beaten egg yolk and a little milk before baking (I always do it twice!).

PROCEDURE

STEP 1

Prepare the Biga the day before, that must be ripe at the time of the first dough: combine all the ingredients for the Biga to obtain a lumpy mixture. It's not needed to knead it, it's crucial that there are no more dry parts of flour. Then cover it and keep it in a dry place at 18-20 °C. The Biga can be used after 16 hours (however within 18 hours).

STEP 2

First dough

Put the Biga chopped in pieces into the [Miss Baker®](#) bowl together with 125 g flour, 60 g sugar, 1 egg, 15 g warm milk in which you have dissolved the 4 g brewer's yeast. Then add 15 g extra virgin olive oil.

Knead until you get all the ingredients thoroughly combined and then add 20 g of soft butter in several stages. Transfer the mixture into a bowl greased with extra virgin olive oil and let it rise in a warm place at 28 °C until doubled in volume.

At this point, put the anise seeds to soak in the Vin Santo.

STEP 3

Second dough

Take the dough, insert it into the bowl of the mixer and add 125 g flour, 60 g sugar, 1 egg, 15 g milk and 25 g extra virgin olive oil. When all the ingredients are well mixed, add 10 g of butter.

Then transfer it again into a bowl and let it rise until doubled in volume in a warm place at 28 °C (oven off with light on or in leavening chamber).

STEP 4

Third dough

Put again the dough in the mixer, adding all the remaining ingredients (except for the salt and the butter, which are always added last once the ingredients are finally well blended), including also the anise seeds soaked in the Vin Santo, the orange peel and the inside of the vanilla pod.

Knead to combine all the ingredients, add the salt, and once they are well combined, add the remaining butter. Transfer the dough to a work surface, shape, and dough rounding (Pirlatura). Then place it in a 750 g or 1 kg Panettone paper cup, depending on what you have available.

Let it rise in a warm environment (28 °) until it reaches 2 cm from the edge. Bake in a preheated oven at 170°C, placing the schiacciata on the lowest shelf of the oven. This will take approximately 45 minutes. Check the cooking at the heart of the dough with a probe.

Once cooked, skewered the schiacciata with the special pins and keep upside down for 8 hours.

Enjoy your schiacciata with chocolate on Easter morning.



LEMONGRASS & OLIVE OIL

ABOUT NICOLE

I'm Nico.

At 30 years old: I found love (the real one) and I got married. He's called Alfredo. Full-time mom with two toddlers, Francesco and Leonardo. Stan smith and jeans out of necessity! Lover of good Italian and international cuisine. Red and white wine and Champagne.

Law school graduate. Ex Insurance agent by profession. Amateur photographer. 3 hernias and an irresistible attraction for running and biking.

Today: chasing my dream; the world has no boundaries, the web allows us to reach everyone at anytime.

I hope my great passion for cooking will engage readers and make them want to cook!

I am a member of AIFB (Food Blogger Italian Association)



REFERENCES

INSTAGRAM



@lemongrassandoliveoil

FACEBOOK



lemongrassandoliveoil

BLOG



www.lemongrassandoliveoil.com