

La Schiacciata fiorentina, allegra semplicità

Per inaugurare quello che sarà “l’anno di Leonardo”, nella ricorrenza dei 500 anni dalla morte del genio nato a Vinci, sulle colline fiorentine, di cui vi abbiamo parlato QUI, questa settimana, per il nostro appuntamento “dolce”, vi parliamo della **Schiacciata fiorentina**, una torta casalinga semplice e dal gusto antico, preparata, nella sua versione originale, con ingredienti semplici.



Ne esistono, tuttavia, diverse varianti: con ripieno alla panna montata, alla crema al cioccolato, pasticcera o chantilly. La caratteristica, tuttavia, è la forma quadrata e il giglio fiorentino, simbolo della municipalità, che viene “impresso” con lo zucchero a velo o con il cacao in polvere. La Schiacciata, secondo la tradizione, si consuma nel **periodo di Carnevale**, tuttavia, oggi si può trovare praticamente tutto l’anno nelle migliori pasticcerie di Firenze come dolce tipico.

Un dolce “storico”

Gli ingredienti semplici e “contadini” dimostrano come con poco si possa preparare un dolce squisito. Agli aromi di arancio e di spezie veniva aggiunto lo strutto, oggi spesso sostituito dall’olio per rendere la Schiacciata più leggera, sia perché il periodo del Carnevale coincideva con quello in cui venivano uccisi i maiali, sia come simbolo di abbondanza.



Nel Settecento, questo dolce era chiamato anche “**Stiacciata delle Murate**”, perché veniva preparato dalle suore dell’omonimo monastero che sorgeva in via Ghibellina. Il nome rimase anche quando il monastero fu trasformato in un carcere e il dolce veniva offerto nell’ultimo pasto dei **condannati a morte**, che venivano poi giustiziati nel vicino “Prato della Giustizia, oggi Piazza Piave. L’Artusi, nel suo ricettario, cita questa torta come variante dolce della “Stiacciata coi siccioli”, cioè i ciccioli, il salume ottenuto unendo e pressando le parti meno nobili del maiale.



A differenza, poi, della maggior parte dei dolci, non ha forma tonda, ma quadrata o rettangolare. Viene infatti cotta **nelle teglie utilizzate per la pizza al taglio** e la sua altezza non supera mai i 3/4 cm. Inoltre, non si serve a fette, ma a quadretti o cubotti.



Oggi, ogni famiglia o pasticceria ha la sua ricetta, rivisitata o con ingredienti "segreti" per renderla più gustosa. Se in origine, per esempio, l'impasto era a lunga

lievitazione e ottenuto con il lievito di birra, oggi si sostituisce con il più immediato lievito per dolci. Lo strutto viene sostituito dal burro o dall'olio, c'è chi preferisce sostituire l'arancio con la scorza di limone e chi per insaporire usa cannella, zafferano o mix di spezie. Noi ve ne suggeriamo una versione semplice e "moderna".

Schiacciata fiorentina

Ingredienti

- 200 gr di farina 00
- 2 uova
- 130 gr di zucchero
- 50 ml di latte
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 1 arancia
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- Zucchero a velo per guarnire

In una ciotola lavorate lo zucchero con le uova, aiutandovi con uno sbattitore elettrico per ottenere un impasto denso e spumoso. Lavorate il tutto a lungo per garantire una maggiore sofficità finale. Aggiungete a filo il latte e l'olio, continuando a lavorare il composto. Unite anche il succo dell'arancia. Amalgamate il tutto, poi unite anche la farina e la buccia grattugiata dell'arancia, il lievito, la vanillina e un pizzico di sale. Mescolate ancora fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, senza grumi.



Versatelo poi in una teglia per pizza quadrata di circa 24 cm di lato e alta circa 3-4 cm, unta precedentemente con olio o burro oppure ricoperta di carta da forno. Infornate a **180° per circa 20 minuti**. Prima di sfornare, verificate il grado di cottura con uno stecchino. Lasciate poi raffreddare la torta, poi spolverate con lo zucchero a velo.

