

SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA: DALLE ORIGINI AL PRIMO BOCCONE



La vera ricetta della Schiacciata alla fiorentina, il dolce della tradizione toscana, tipico del periodo di Carnevale, ma che alla fine, siccome è buonissimo, viene preparato, e ovviamente mangiato, tutto l'anno.

La vera ricetta della Schiacciata alla fiorentina

"L'arte di preparare dolci è molto più che saper eseguire ricette alla perfezione: è un vero e proprio gesto d'amore".
(Ernst Knam)

Quanti sono i gesti d'amore di cui il mondo necessita in questo periodo? Infiniti! Purtroppo, non abbiamo una cura per il male che affligge il pianeta, ma abbiamo un'ottima cura per l'anima. Preparate un gusto-

so, soffice e profumato dolce della tradizione fiorentina: la schiacciata alla fiorentina. Le giornate non si accorceranno, ma il vostro umore vi ringrazierà.

Molti di voi avranno già avuto occasione di assaggiarla, altri ne avranno sentito parlare. La Schiacciata alla fiorentina è un dolce tipico di Firenze nel periodo di Carnevale, ma possiamo affermare che nelle case fiorentine, è uno dei dolci più frequentemente realizzato.



Il tipico dolce fiorentino dei pranzi in famiglia

Impossibile non amare la Schiacciata alla fiorentina: nonostante il limitato spessore, perché deve comunque ricordare una schiacciata toscana all'olio (in genere si aggira sui 3 cm circa), colpisce per la sua soffice fragranza, che si coniuga al gusto avvolgente vagamente speziato e all'aroma dell'arancia, e ricoperto da generoso zucchero a velo in superficie. Per dare un tocco di campanilismo, sopra lo strato di zucchero a velo, è usanza decorare con del cacao la sagoma di un giglio, simbolo della città di Firenze.

È il classico dolce che ricorda la famiglia. La Schiacciata alla fiorentina è il dessert che chiude il pasto domenicale, seduti tutti insieme alla stessa tavola imbandita. È calore, è intimità, è amore. Ogni anno le pasticcerie fiorentine, si contendono il podio per la realizzazione più gustosa del tradizionale dolce e la competizione è serratissima e molto sentita.



Storia della ricetta della Schiacciata alla fiorentina

Come con la schiacciata toscana all'olio anche per la ricetta della Schiacciata alla fiorentina, dobbiamo fare un viaggio a ritroso nel tempo, per risalire alle sue origini. Essendo come già detto un dolce di Carnevale, era preparato e servito solo il Martedì Grasso.

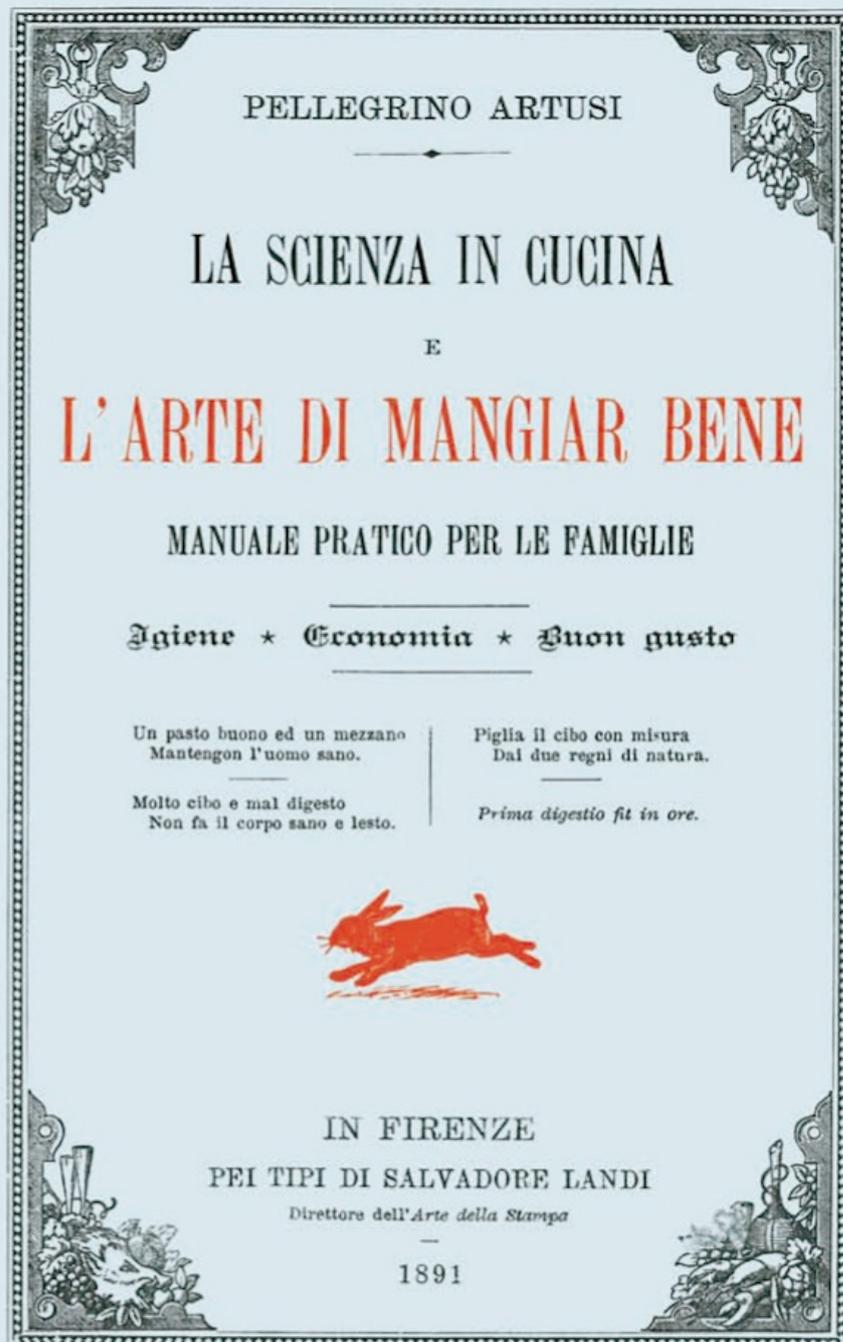


Derivando dalla preparazione del pane, era fondamentalmente una schiacciata toscana a cui veniva aggiunto strutto e zucchero. Già a partire dalla seconda metà del 1800, il celebre Pellegrino Artusi, scrittore gastronomico nonché padre del rinomato libro di ricette, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, menziona la nostra Schiacciata alla fiorentina. La apostrofa infatti, come variante dolce della "stiacciata coi siccioli". I *siccioli* corrispondono ai ciccioli di maiale, ghiottoneria del tempo, anch'essa preparata nella giornata di Martedì Grasso, a conclusione del Carnevale.



Leggi anche: [Pellegrino Artusi, la via della cucina toscana](#)





Prende anche il nome di “Schiacciata delle Murate”

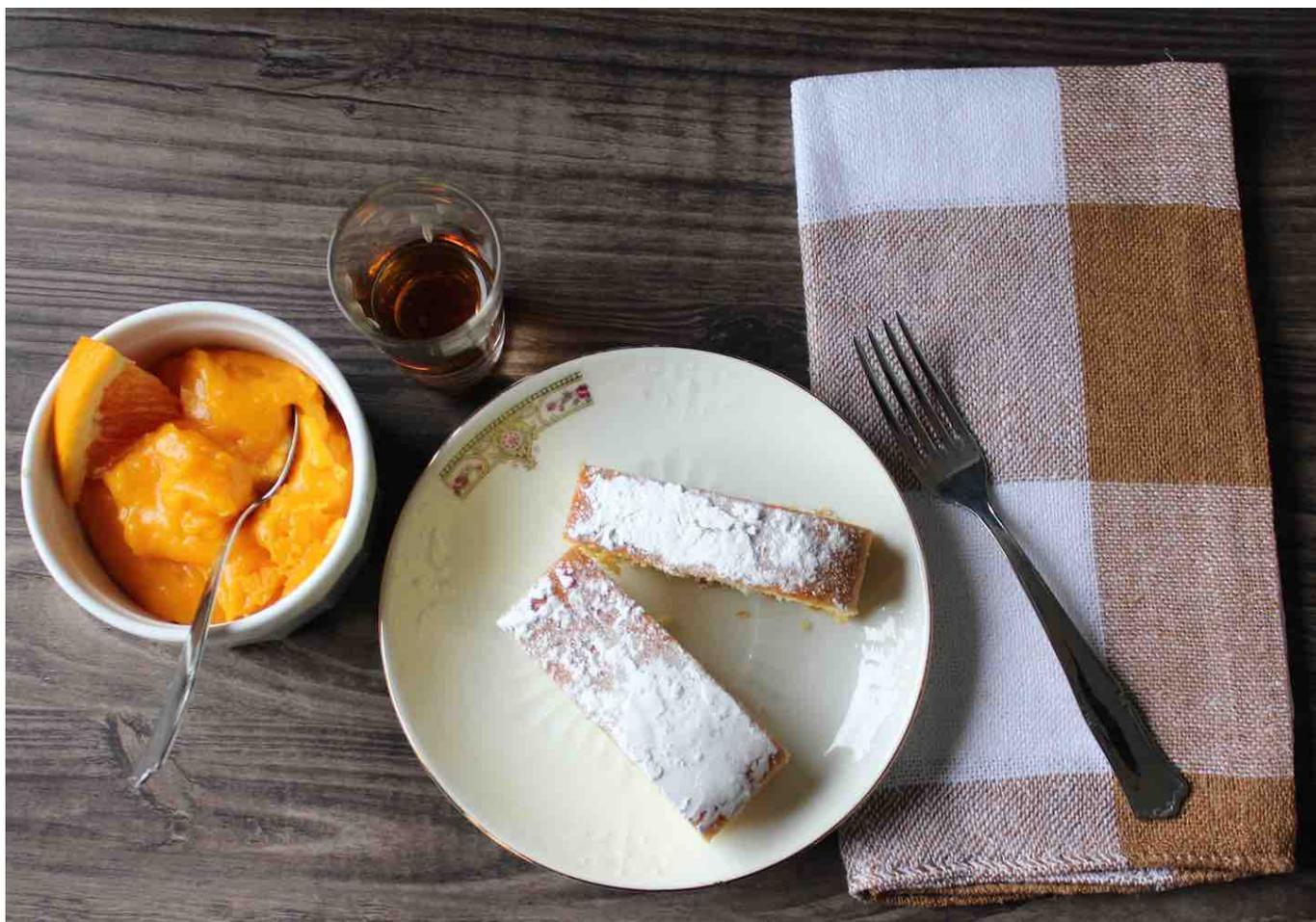
Sempre nel 1700, la Schiacciata alla fiorentina prende anche il nome di Schiacciata delle Murate, perché prodotta dalle suore di clausura cosiddette delle “murate”, nel Monastero di Via Ghibellina. Il Monastero delle Murate è passato alla storia, anche per aver ospitato tra il 1527 ed il 1530, niente di meno che la giovane Caterina de' Medici, divenuta poi Regina di Francia, per aver convolato a nozze con Enrico II di Francia.

Successivamente, il Monastero fu chiuso e divenne una prigione cittadina maschile, ma le suore continuarono a sfornare teglie di Schiacciata alla fiorentina, che continuò a chiamarsi delle Murate. Si narra inoltre che l'ultimo pasto dei condannati a morte, che allora venivano giustiziati nell'attuale Piazza Piave, includeva questo dolce.



Leggi anche: [Caterina de' Medici, la fiorentina che insegnò la cucina ai francesi](#)





Tornando ai nostri giorni, c'è chi la preferisce al naturale, chi impreziosita da golosa farcitura, ma questa ghiottoneria toscana conquista proprio tutti. Non fatevi ingannare dalla semplicità dei suoi ingredienti, la lievitazione gioca un ruolo determinante nella sua riuscita. Molti per abbreviare i tempi di realizzazione, utilizzano lieviti istantanei, ma la ricetta della Schiacciata alla fiorentina che stiamo per svelarvi, include una lievitazione in due tempi.

Ricetta della Schiacciata alla fiorentina con lievitazione in due tempi

Se volete assicurarvi una consistenza, che faccia sembrare il vostro dolce leggero come una nuvola, seguite l'originaria ricetta della Schiacciata alla fiorentina. Si tramanda da centinaia di anni pressoché senza variazioni. E sapete perché non ha subito grosse modifiche? Perché se qualcosa nasce già perfetta, non necessita trasformazioni!



Ingredienti per la Schiacciata alla fiorentina

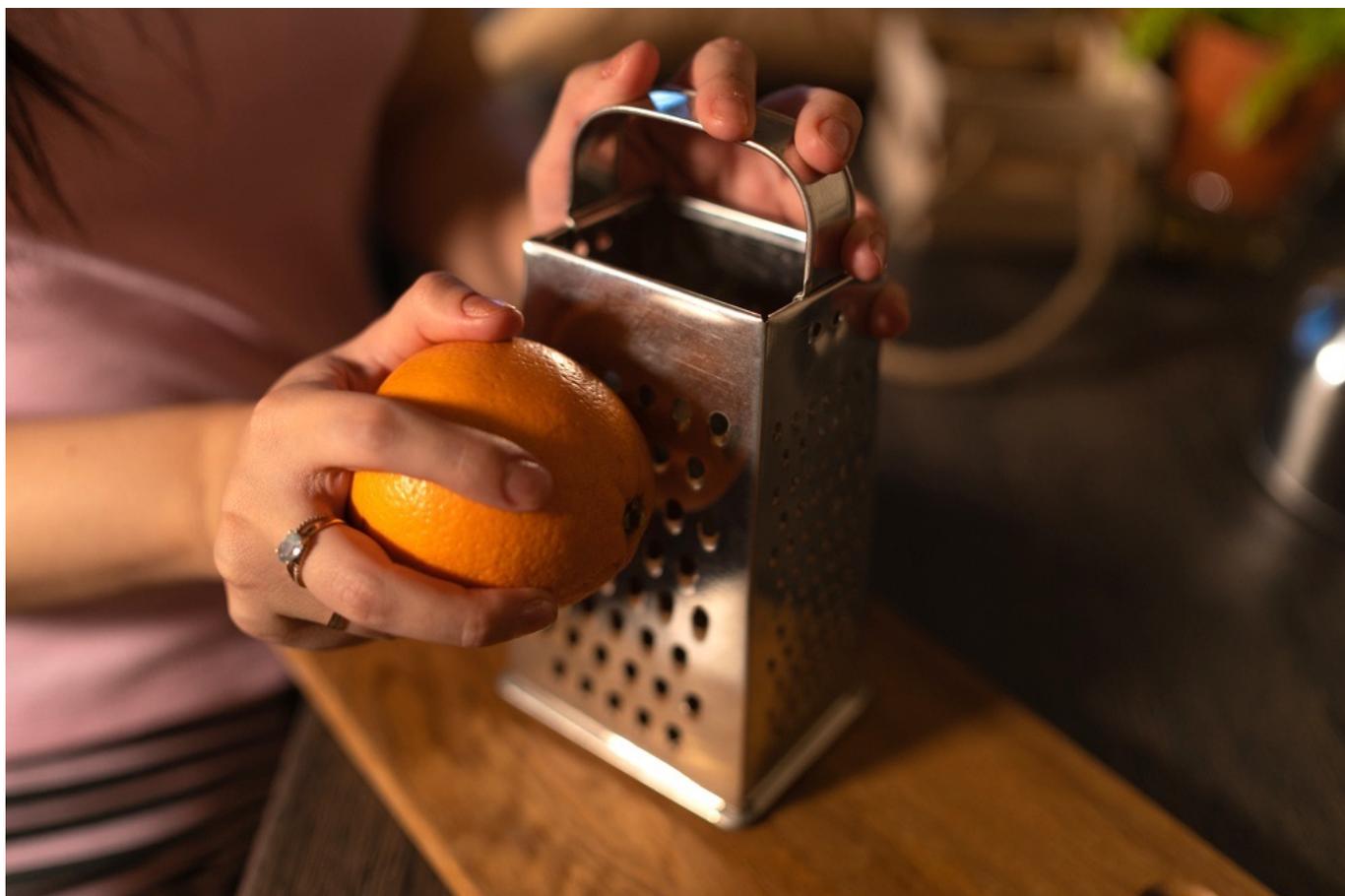
- 200 gr. farina di manitoba
- 300 gr. di farina 00
- 200 gr. di zucchero
- 200 gr. di strutto
- 2 uova possibilmente del contadino (allevamento a terra)
- 250 ml. di latte tiepido
- 20 gr. panetto di lievito
- 1 arancia con buccia edibile possibilmente biologica
- 1 cucchiaino scarso di sale
- noce moscata e cannella
- zucchero a velo q.b.
- panna montata (opzionale a piacimento)



Preparazione

Nella prima fase di ricetta della Schiacciata alla fiorentina, occorre prima di tutto setacciare circa 300 gr. totali delle due farine. Procuratevi quindi una ciotola, e versate le farine al suo interno, creando una buca con le mani. Nel contempo scaldate circa 100 ml. di latte e scioglietevi dentro il lievito. Versate il latte ed il lievito nella ciotola. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Coprite la ciotola con un panno o della pellicola, e lasciate riposare in luogo tiepido per circa 1 ora.

Nel frattempo, prendete l'arancia e grattate la scorza, facendo attenzione a non grattare anche la parte bianca, che altrimenti risulterebbe amara, e spremetene il suo succo.



Prendete un nuovo contenitore ed aggiungete le 2 uova, il succo di arancia e lo zucchero. Mescolate fino a raggiungere un composto spumoso. Aggiungete il sale e un pizzico di noce moscata e cannella, queste ultime due a piacimento. Lentamente incorporate anche la restante farina e il latte. Successivamente inglobate poco per volta anche lo strutto e la scorza di arancia. L'impasto non deve presentare grumi.

Unire i due impasti

Trascorsa un'ora riprendete la prima preparazione, che dovrebbe nel frattempo aver raddoppiato il suo volume. Unite i due impasti e lavorate a mano in modo da legare le due consistenze.

Prendete uno stampo da forno, l'ideale è una teglia rettangolare a bordi alti (dimensioni 23 x 30 cm. circa), e rivestitela con carta forno. Stendete l'impasto uniformemente dentro la teglia e copritela nuovamente con panno o pellicola per almeno altre 2 ore.



Cottura

Preriscaldare il forno ad una temperatura di 200°. Togliete il panno o la pellicola ed inserite la teglia in forno, assicurandovi di diminuire la temperatura a 180° per 30 minuti circa. La Schiacciata alla fiorentina sarà pronta quando noterete sulla superficie un'invitante doratura. Nel caso di dubbio circa la cottura, trascorsi i 30 minuti fate la prova stecchino, è sempre infallibile!

Sfornate e lasciate raffreddare completamente. A questo punto, coprite la superficie con abbondante zucchero a velo, e se volete, provate a cimentarvi nel decorarla con il giglio di Firenze.

Se siete particolarmente golosi, il consiglio è quello, una volta fredda, di tagliarla orizzontalmente e farcirla con un delizioso strato di panna montata o crema chantilly.



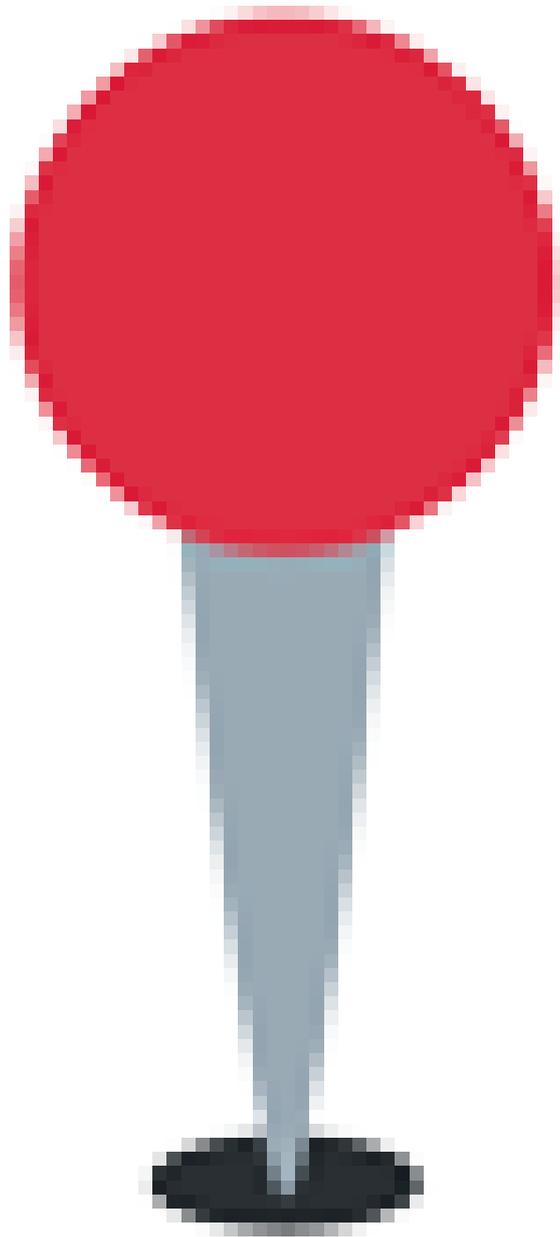
Leggi anche: [Schiacciata alla fiorentina con Orange Curd](#)





Conservazione

Onde evitare che la pasta si indurisca, mantenete la vostra Schiacciata alla fiorentina sotto una campana per dolci, e qualora abbiate deciso di farcirla, preservatela in frigorifero. Generalmente si conserva senza problemi per almeno 3 giorni, anche se siamo certi, che data la sua bontà, sopravvivrà per molto meno tempo nelle vostre case.



PER APPROFONDIRE:





Schiacciata con l'uva: il dolce della vendemmia toscana





Curiosità, storia e ricetta della schiacciata toscana





Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra”!

Teniamoci in contatto



