

In Liguria questo pane si chiama focaccia; il nome schiaccia o schiaccina viene invece dall'isola d'Elba, ed è quello che usiamo anche noi in Maremma. La ricetta me l'ha data un'amica, che a sua volta l'aveva avuta da un cuoco tedesco... e poi l'abbiamo modificata a modo nostro!

Schiaccia – Focaccia

Ingredienti per una teglia di 35 x 40 cm
(forno domestico normale).
Per una teglia rotonda da torta
usate metà delle dosi.

- 700 g di farina** setacciare.
650 g di acqua tiepida
20–25 g di lievito di birra fresco sciogliere bene in una parte dell'acqua.
3 cucchiaini d'olio d'oliva e
ca. 15 g di sale (1 cucchiaino) mescolare il tutto con l'acqua e il lievito sciolto, a mano oppure con la frusta dello sbattitore: l'impasto è insolitamente liquido.

Potete variare l'impasto aggiungendo a scelta:

- ca. 40 g di olive nere** snocciolate e tritate grossolanamente, oppure
4 cucchiaini di noci tritate, oppure
2 cucchiaini di rosmarino tritato finemente, oppure
cipolle stufate.

Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare per 2 ore. Foderare la teglia con fogli di carta da forno sovrapposti, ungerli un po' e stendervi l'impasto a focaccia.

- Forno** preriscaldare a 220 gradi e infornare la teglia.
Abbassare la temperatura a 180 gradi e cuocere per 30 minuti. Sfnare la teglia, togliere la carta e rimettere il pane direttamente sulla griglia del forno per altri 10–15 minuti, finché è ben dorato su tutti i lati. Tagliare la schiaccia a pezzi solo quando si è raffreddata.



« Un nostro cliente abituale, pieno di fantasia, ha provato la nostra schiaccia, l'ha arricchita con noci e pomodorini e ci ha mandato la foto. »

IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Di solito usiamo due terzi di farina bianca e un terzo di farina integrale, ma naturalmente è buonissima anche con la sola farina bianca. Mescolate come più vi piace! E se una volta ne avete preparata troppa, congelate gli avanzati: al momento di servirli, scaldateli in forno a 180 gradi per circa 6 minuti, ma lasciateli raffreddare di nuovo prima di tagliarli.