



Schiaccia - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

focaccia tipica - ripieno - strutto

ingredienti

1/2 kg di farina 0, 1 cubetto di lievito di birra, 1/2 bicchiere di olio d'oliva 2 cucchiaini di sale e acqua quanto basta eeee poi.....ebbene ve lodico 1 cucchiaino di strutto  
mettere la farina a fontana assieme allo strutto e impastare un pò,poi aggiungere l'olio, il lievito: io non lo sciolgo ma lo sbriciolo sull'impasto il sale (nella casetta come dice Anna) e poi incomincio a impastare con l'acqua un pò alla volta.L'acqua non vi dico la quantità perchè dipende dalla farina,comunque l'impasto deve essere morbidissimo quasi si deve appiccicare alle mani.Impastare molto bene deve risultare liscio, poi far lievitare per 1 ora poi rimpastarlo e rifarlo lievitare per una seconda volta.io uso le teglie usa e getta le ungo con l'olio e poi tiro la pasta con le mani no con il mattarello devono essere alte mezzo centimetro.Le faccio lievitare ancora finchè non sono raddoppiate di volume in forno alla massima temperatura nel mio per 10 o 15 minuti .Ma se vi dico il mio forno vi mettete a ridere. Da un pò stò usando il fornino della Delonghi perchè il mio forno si à rotto e volevo cambiarlo in casa nuova Spero di essere stata chiara, ma sono sempre a disposizione per qualsiasi chiarimento.

N.B.Questo à l'impasto per la schiaccia,poi, una volta riuscite le schiacce, le si tagliano in due parti e le si farciscono ,come ho fatto io o a piacere vostro.

Sbizzarratevi di fantasia e con qualsiasi ingrediente che vi piace.

Servire le schiacce tagliate a spicchi

