

La schiacciata fiorentina

Le dessert des dimanches autour du carnaval, dans ma famille florentine.....
une sorte de madeleine de Proust



La schiacciata
fiorentina



250 gr de farine

60gr de sucre



100gr de beurre



1oeuf+un jaune



L'écorce d'une demi-orange râpée



8gr de levure de bière



125gr de lait tiède



1 pincée de sel

1 cuillère d'épices mixtes (cannelle, noix muscade, anis



étoilé, safran



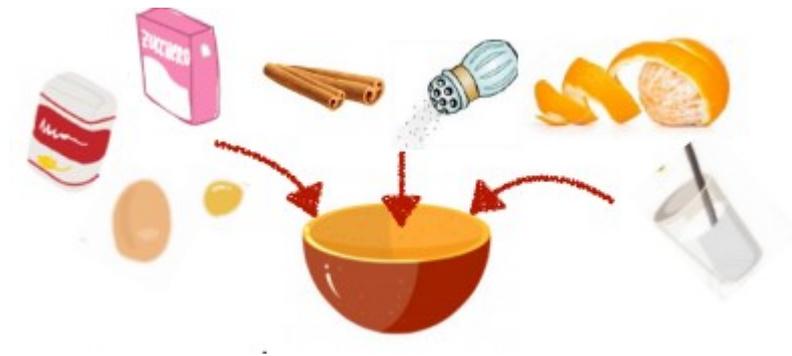
Sucre glace et cacao amer



-1- Verser la levure dans le lait légèrement tiède



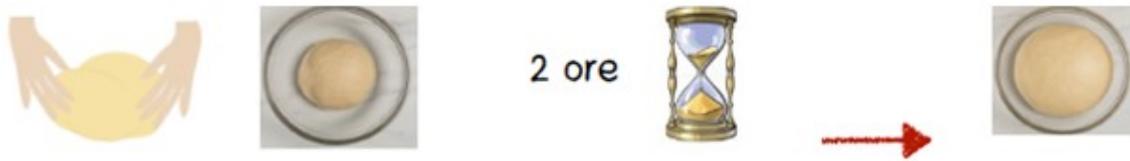
-2 - dans un récipient verser les œufs , la farine , le sucre, les épices ,le sel, l'écorce d'orange râpée, le lait avec la levure



-3- battre au fouet électrique à vitesse lente pendant 20minutes (la pate doit être lisse et compacte ? Rajouter le beurre ramolli par petits morceaux en continuant à batte à une vitesse légèrement plus rapide durant 5/6minutes



-4- : former une boule , la recouvrir d'un film plastique et faire lever dans un lei tiède durant 2heures



-5- mettre du papier cuisson sur une plaque (23x30 cm). Etendre la préparation à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la mettre sur la plaque. Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer encore 2h. Puis mettre au four à 190 °environ 15 minutes la schiacciata doit être bien dorée. Sortir du four et laisser refroidir



-6- Saupoudrer de sucre glace sur toute la surface. Déposer un pochoir en fleur de lys sur le gâteau et saupoudrer de cacao.



La recette en italien :

[Schiacciata fiorentina - YouTube](#)

L'origine de la schiacciata alla fiorentina

À l'origine, c'était seulement une pâte à pain sucrée, avec beaucoup de saindoux, à laquelle on ajoutait parfois du lard. Son nom était « stiaciate delle Murate » car elle était préparée par les religieuses cloitrées du couvent de la

via Ghibellina à Florence. La recette s'est transformé au fil du temps en ce dessert parfumé à l'orange, symbole par excellence de la ville de Florence en période de carnaval.

Schiacciata signifie "écrasée" en Italien. L'origine du nom est semble t-il due aux œufs qu'il était nécessaire d'écraser (battre) pour la préparer.

