



Schiacciata alla fiorentina, il dolce del Carnevale toscano

Orgoglio della tradizione dolciaria della Toscana, è una torta soffice e lievitata che viene preparata con ingredienti semplici e genuini.



Schiacciata alla fiorentina, ricetta di Carnevale in Toscana (Foto © Rita Mighela).

Tra i dolci regionali tipici e più rinomati delle **festività del Carnevale**, figura la **schacciata alla fiorentina**, una torta soffice e lievitata che viene preparata con **ingredienti semplici e genuini**.

Farina, uova, strutto, scorza di agrumi e lievito, sono queste le basi di un dolce il cui profumo invitante si diffonde dalle case e da ogni buona pasticceria, nel corso dei festeggiamenti.

In origine chiamata "*stiacchia unta*", per la presenza di grassi nell'impasto ma anche per distinguerla dalla **stiacchia con l'uva**, tipica del periodo della vendemmia, la **schacciata alla fiorentina** è talmente apprezzata e ricercata che i pasticceri la producono ininterrottamente sino all'inizio della quaresima.

Schiacciata alla fiorentina, tante versioni della ricetta tradizionale

Ogni bottega storica ha la sua ricetta e la custodisce gelosamente. Ciascuna famiglia ha una propria versione e attualmente ne esistono tante e differenti tra loro.

La **ricetta tradizionale** prevede una **doppia lievitazione con lievito di birra** (ma è probabile che in origine venisse preparata con lievito naturale), la tipica forma rettangolare e un'altezza massima di 4 cm.

Nel corso del tempo la formula originale è stata reinterpretata e proposta in varianti veloci, con

lievito istantaneo, con aromi diversi dall'arancia, ad esempio limone, zafferano o vaniglia. Oppure farcita con creme di varie tipologie. Così come il tanto bistrattato strutto è stato sostituito con burro ed olio, anche se in realtà è ciò che conferisce alla **torta di Carnevale fiorentina** quella sofficità e fragranza particolari.

Riconosciuta come [Prodotto Agroalimentare Tradizionale](#), la schiacciata alla fiorentina viene servita con una spolverata di zucchero a velo e ornata dal tipico giglio fiorentino.

La nostra versione

Noi proponiamo una **versione con lievitazione mista** (pasta madre e un pizzico di lievito di birra, per dare maggiore spinta ad un impasto ricco di grassi), l'immane zucchero a velo e un pizzico di momperiglia.

Se desiderate uno dei [dolci di Carnevale](#) più golosi, seguite le indicazioni successive.

Ricetta della Schiacciata alla fiorentina

Data di creazione

19/02/2019

Autore

rita-mighela