596. STIACCIATA COI SICCIOLI

Nel mondo bisognerebbe rispettar tutti e non disprezzare nessuno per da poco ch'ei sia, perché, se ben vorrete considerarla, può pure codesta persona da poco essere dotata di qualche qualità morale che non la renda indegna. Questo in massima generale; ma venendo al particolare, benché il paragone non regga e si tratti di cosa meschina, vi dirò che della stiacciata di cui mi pregio parlarvi sono debitore a una rozza serva che la faceva a perfezione.

Lievito, grammi 650.
Zucchero in polvere, grammi 200.
Siccioli, grammi 100.
Burro, grammi 40.
Lardo, grammi 40.
Uova, n. 5.
Odore di scorza di arancio o di limone.

Per lievito qui intendo quello che serve per impastare il pane.
Lavoratela la sera avanti; prima sulla spianatoia il lievito senza i condimenti, poi in una catinella per più di mezz'ora con una mano, aggiungendo a poco per volta gli ingredienti e le uova. Poi copritela bene e ponetela in luogo tiepido perché lieviti durante la notte. La mattina appresso rimpastatela e poi versatela in una teglia di rame unta e infarinata ove stia nella grossezza non maggiore di due dita. Fatto questo, mandatela in caldana per la seconda lievitatura e passatela al forno. Si può anche compiere tutta l'operazione in casa e cuocerla nel forno da campagna; ma vi prevengo che questa è una pasta alquanto difficile a riuscir bene, specialmente se la stagione è molto fredda. Meglio è che per farla aspettiate il dolco ma non vi sgomentate alla prima prova.
Nel brutto caso che la mattina avesse lievitato poco o punto, aggiungete lievito di birra in quantità poco maggiore di una noce, facendolo prima lievitare a parte con un pizzico di farina e acqua tiepida.