598. STIACCIATA ALLA LIVORNESE

Le stiacciate alla livornese usansi per Pasqua d'uovo forse perché il tepore della stagione viene in aiuto a farle lievitar bene e le uova in quel tempo abbondano. Richiedono una lavorazione lunga, forse di quattro giorni, perché vanno rimaneggiate parecchie volte. Eccovi la nota degl'ingredienti necessari per farne tre di media grandezza, o quattro più piccole:

Uova, n. 12.
Farina finissima, chilogrammi 1,800.
Zucchero, grammi 600.
Olio sopraffine, grammi 200.
Burro, grammi 70.
Lievito di birra, grammi 30.
Anaci, grammi 20.
Vin santo, decilitri 11/2.
Marsala, 1/2 decilitro.
Acqua di fior d'aranci, decilitri l.

Mescolate le due qualità di vino e in un po' di questo liquido ponete in fusione gli anaci dopo averli ben lavati. A tarda sera potrete fare questa.
1a Operazione. Intridete il lievito di birra con mezzo bicchiere di acqua tiepida, facendogli prender la farina che occorre per formare un pane di giusta consistenza, che collocherete sopra il monte della farina, entro a una catinella, coprendolo con uno strato della medesima farina. Tenete la catinella riparata dall'aria e in cucina, se non avete luogo più tiepido nella vostra casa.
2a Operazione. La mattina, quando il detto pane sarà ben lievitato, ponetelo sulla spianatoia, allargatelo e rimpastatelo con un uovo, una cucchiaiata d'olio, una di zucchero, una di vino e tanta farina da formare un'altra volta un pane più grosso, mescolando ogni cosa per bene senza troppo lavorarlo.
Ricollocatelo sopra la farina e copritelo come l'antecedente.
3a Operazione. Dopo sei o sette ore, che tante occorreranno onde il pane torni a lievitare, aggiungete tre uova, tre cucchiaiate d'olio, tre di zucchero, tre di vino, e farina bastante per formare il solito pane e lasciatelo lievitar di nuovo, regolandovi sempre nello stesso modo. Per conoscere il punto della fermentazione calcolate che il pane deve aumentare circa tre volte di volume.
4a Operazione. Cinque uova, cinque cucchiaiate di zucchero, cinque d'olio, cinque di vino e la farina necessaria.
5a ed ultima operazione. Le tre rimanenti uova e tutto il resto, sciogliendo il burro al fuoco, si mescoli ben bene per rendere la pasta omogenea. Se il pastone vi riuscisse alquanto morbido, il che non è probabile, aggiungete altra farina per renderlo di giusta consistenza.
Dividetelo in tre o quattro parti formandone delle palle e ponete ognuna di esse in una teglia sopra un foglio di carta che ne superi l'orlo, unta col burro, ove stia ben larga; e siccome via via che si aumenta la dose degli ingredienti, la fermentazione è più tardiva, l'ultima volta, se volete sollecitarla, ponete le stiacciate a lievitare in caldana e quando saranno ben gonfie e tremolanti spalmatele con un pennello prima intinto nell'acqua di fior di arancio, poi nel rosso d'uovo. Cuocetele in forno a temperatura moderatissima, avvertendo che quest'ultima parte è la più importante e difficile perché, essendo grosse di volume, c'è il caso che il forte calore le arrivi subito alla superficie, e nell'interno restino mollicone. Con questa ricetta, eseguita con accuratezza, le stiacciate alla livornese fatte in casa, se non avranno tutta la leggerezza di quelle del Burchi di Pisa, saranno in compenso più saporite e di ottimo gusto.