SCHIACCIA BRIACA 500G



7,90€

La schiaccia briaca è la regina dei dolci della tradizione elbana. Era tra i doni più frequenti che i riesi offrivano a chi andava per mare. La sua pasta quasi secca, con poco lievito e senza uova, costituiva una fonte di energia immediata e gustosa, adatta ad essere conservata a lungo nelle cambuse.

Le origini della schiaccia briaca risalgono al periodo delle invasioni dei pirati all'Elba. La ricetta di questa semplice focaccia non prevedeva l'utilizzo dell'alcool, per seguire i precetti dell'Islam, e raccoglieva insieme vari tipi di frutta secca, ingredienti tipici della cucina mediorientale. Nell'Ottocento il miele fu sostituito al costoso zucchero e la schiaccia fu "imbriacata" con il vino aleatico e l'alchermes, che conferisce al dolce la tipica colorazione rossastra in superficie.

Non esistendo per secoli una ricetta scritta, la preparazione della schiaccia briaca è stata tramandata oralmente di generazione in generazione.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Kg 1 di farina bianca, g 500 di zucchero, g 200 di uva secca, g 300 di frutta secca tritata (noci, mandorle, nocciole), pinoli, due bicchieri d'olio, aleatico a piacere, un bicchiere di alchermes, una

noce di lievito di birra.