

# Ciaccia con l'uva

Categoria: Saperi d'Italia - Toscana



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 180 min	<b>Cottura:</b> 40-50 min	<b>Dosi per:</b> 8 persone
<b>Costo:</b> Molto Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa	

La **ciaccia con l'uva** è una tipica focaccia *Toscana* preparata con la pasta del pane già lievitata e arricchita, in questo caso, con l'uva fresca. In Toscana esistono diverse ciaccie, dolci e salate, tutte preparate con una base di pasta di pane lievitata che vengono arricchite con gli ingredienti di stagione.

La ciaccia con l'uva è una specialità legata alla vendemmia e a Firenze viene chiamata "stiaccia": è una vera delizia, semplice da preparare adatta per una sana merenda! Potete realizzare la ciaccia con l'uva comprando della pasta di pane già pronta da mischiare agli altri ingredienti oppure, se avete tempo, preparate voi stessi l'impasto seguendo la nostra ricetta. Buona ciaccia!



## Ingredienti

### >> Olio di oliva

extravergine qualche cucchiaio per ungere la teglia più un filo per la superficie della ciaccia

### >> Uva

nera 800 gr

### >> Zucchero

100 gr

## per la pasta per il pane

### >> Acqua

tiepida 250 ml

### >> Farina

0 500 gr

### >> Lievito di birra

12 gr

### >> Zucchero

1 cucchiaio

## Preparazione



Iniziate preparando la pasta per il pane: sciogliete il lievito in poca acqua e aggiungete un cucchiaio di zucchero, mischiate il tutto e lasciate riposare qualche minuto (1-2).

Se utilizzate un robot da cucina, mettete nella ciotola la farina (3), aggiungete il composto di lievito e cominciate a impastare con il gancio aggiungendo piano piano l'acqua



fino a raggiungere una consistenza liscia e morbida, classica dell'impasto per il pane (4). Togliete l'impasto dalla ciotola e lavoratelo brevemente su di una superficie leggermente infarinata per conferirgli una forma tonda (5), quindi mettetelo in una ciotola leggermente infarinata (6), copritelo con un canovaccio inumidito e posizionate nel forno spento e chiuso ma con la luce accesa fino al raddoppiamento del volume (un paio di ore).



Quando la pasta per il pane sarà pronta, lavoratela con 50 g di zucchero (7) e 4 cucchiaini d'olio (8); se risulterà piuttosto viscida, aiutatevi spolverizzando il piano di lavoro con un po' di farina, fino a ridarle la consistenza iniziale (9).



Dividete l'impasto in due metà, stendetele con un matterello fino ad uno spessore di un cm; ungete una teglia delle dimensioni di 40 per 30 cm. Adagiate una sfoglia di pasta (10) e cospargetela con metà dell'uva che avrete precedentemente lavato, asciugato e tagliato a metà (se volete potete anche eliminare i vinaccioli contenuti negli acini) (11). Spolverizzate di zucchero, coprite con l'altra sfoglia di pasta (12)



e poi terminate ricoprendo con i restanti acini divisi a metà (13) e spolverizzando con il rimanente zucchero (14). Cospargete la superficie della ciaccia con l'uva con un filo d'olio extravergine di oliva (15) e infornate per 50- 60 minuti in forno già caldo a 180°; quando sarà pronta fatela raffreddare, tagliatela a pezzi e servite!

Se avete poco tempo, vi consigliamo di preparare la ciaccia con l'uva con la pasta del pane già pronta che si può acquistare al supermercato oppure nei panifici.

### Curiosità

Sembra che in Toscana ci siano due diverse varianti di questa ciaccia: una prevede l'uso dell'acino d'uva intero, l'altra invece prevede l'utilizzo del mosto, ovvero dell'uva passata da unire all'impasto stesso.