

## Scarcella: biscuit de pâques typique des pouilles (Desserts)



### Préparation

Déposer la farine en fontaine dans un saladier ou sur un plan de travail après l'avoir au préalable mélangée avec le sucre, la levure, le sel et le zeste de citron. Verser l'huile petit à petit, en remuant avec une fourchette. Ensuite, ajouter progressivement le lait chaud jusqu'à ce que la pâte soit lisse et uniforme. Diviser la pâte en trois parties égales (et laisser un petit morceau de pâte de côté) et former avec chacune un long boudin d'environ 1,5 cm de large. Former une tresse et la refermer pour créer une couronne. Placer un œuf cru entier à la jonction des deux extrémités de la tresse et l'enfermer avec deux petites bandes faites avec la pâte préalablement mise de côté. Placer la pâte tressée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonner la surface avec de l'œuf battu mélangé avec un peu d'eau. Saupoudrer les grains de sucre sur la pâte et faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

### Conseils

En fonction du village où vous irez, vous trouverez différentes versions de ce dessert: certaines scarcelle sont recouvertes de sucre glace, d'autres sont simplement décorées avec un œuf bouilli et d'autres enfin sont fourrées. Vous pouvez décorer votre scarcella comme vous le souhaitez: avec des œufs en chocolat, des grains de sucre, des vermicelles, du glaçage coloré ou bien vous pouvez la fourrer avec votre ingrédient préféré. Dans tous les cas, elle sera délicieuse.

### Anecdotes

Dans les anciens villages des Pouilles, les femmes offraient ce biscuit de Pâques à leur mari en signe de reconnaissance quand ils leur offraient un rameau béni. On les prépare donc pendant la Semaine Sainte et pendant la semaine qui la précède. On pense que sa forme ronde serait synonyme de bonne fortune et symboliserait la naissance d'une nouvelle vie. On trouve également dans d'autres traditions régionales ce type de biscuit sucré avec un œuf incorporé dans la pâte. En Slovénie par exemple, on trouve un gâteau traditionnel de Pâques qui lui ressemble, le 'Menih'.

### Information

**Préparation** 20 minutes

**Temps total** 30 minutes

**Pour X** Pour 8 personnes

**Niveau de difficulté** Difficile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Farine 00 italienne** 500 grammes

**Sucre** 100 grammes

**Levure chimique** (8 g de levure)

**Citron** (Le zeste d'un citron)

**Huile d'olive extra vierge** 100 millilitres  
(A l'arôme délicat)

**Lait** 200 millilitres

**Oeufs** 2 unités

**Sel** (Une pincée de sel)

**Sucre** (en grains, p.m.)