

CIAMBELLE



www.maicakes.it

Difficoltà: media

Tempi di preparazione: 10 minuti più 7/8 ore di lievitazione più 1 ora per la preparazione delle ciambelle e frittura

Questa non è proprio una ricetta velocissima ma il risultato vi ripagherà dell'attesa. Queste ciambelle vanno mangiate appena fatte.

Ingredienti

- 150 g di farina 00
- 200 g di farina manitoba
- scorza grattugiata di un limone
- 2 uova intere
- 80 g di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 30 g di burro
- un pizzico di sale
- 10 g di lievito di birra
- acqua
- olio di arachidi per friggere
- zucchero semolato per la guarnizione

Procedimento

In un recipiente molto capiente mettere le farine e ricavare un buchetto in mezzo. In un altro recipiente sciogliere il lievito nel latte e aggiungere le uova, la scorza di limone e lo zucchero, amalgamare tutto e mettere nel buchetto nella farina, con la forchetta girare il composto liquido e piano piano incorporare la farina ai lati, quando si inizia a creare un

impasto piuttosto consistente aggiungere il burro fuso tiepido, il sale e sempre mescolando poca acqua alla volta fino a formare un impasto asciutto simile a quello del pane. lasciar riposare l'impasto per circa 15 minuti coperto con un panno umido. Impastare di nuovo energicamente fino a quando non risulterà un bell'impasto liscio ed omogeneo. Mettere l'impasto a lievitare in un recipiente coperto con un panno umido e far lievitare fino a far raddoppiare il volume dell'impasto (questa fase non è calcolabile perché dipende dalla temperatura che abbiamo in casa, in genere è preferibile una lievitazione molto lenta mettendo l'impasto a lievitare in frigorifero). Riprendere l'impasto lievitato stenderlo con il matterello di uno spessore di circa 1 cm e ricavare dei cerchi utilizzando un coppa pasta o semplicemente un bicchiere e praticare con le dita un foro al centro, mettere le ciambelle sulla spianatoia a riposare circa 30 minuti e poi friggere in abbondante olio di arachidi. Una volta scolati dall'olio di frittura passare le ciambelle nello zucchero semolato.