

Ciambelline al forno, un'alternativa al fritto!

Ingredienti (per ca. 20 ciambelle da Ø cm 7):

uovo	pz.	1
zucchero semolato	g.	120
vaniglia	presa	1
latte	ml.	230
sale	presa	½
farina 00	g.	225
farina manitoba (DE: Type 550, AT: W700)	g.	225
cannella	presa	2
lievito di birra (fresco)	g.	10
burro ben ammorbidito	g.	120
farina per la spianatoia	QB.	
olio di semi per la ciotola	QB.	

Preparazione:

Cominciare sbattendo nella ciotola dell'impastatrice l'uovo a temperatura ambiente insieme allo zucchero.

Appena ottenuta una crema omogenea aggiungere il latte, il sale e la vaniglia.

Mescolare insieme e setacciare i due tipi di farina e unirne una prima metà all'impasto insieme al lievito sbriciolato con le dita e alla cannella.

Continuare a mescolare aggiungendo via via i pezzetti di burro fino a incorporarli completamente.

Aggiungere a poco a poco, continuando a impastare, il resto della farina setacciata.

Quindi trasferirlo sul piano di lavoro ben infarinato e impastare con le mani fino a ottenere un impasto morbido e uniforme.

Trasferirlo in una ciotola unta con poco olio di semi, coprirlo e lasciarlo lievitare per un'ora almeno;

dovrebbe più o meno raddoppiare di volume.

Prendere l'impasto lievitato, trasferirlo sul piano di lavoro (sempre infarinato) e, prima con le mani e poi col mattarello, distenderlo a uno spessore di un centimetro:

degli spessori da pasticceria torneranno molto comodi!

Cominciare a ricavare dei dischi di circa sette centimetri utilizzando un anello coppapasta (se lo si ha, altrimenti una tazza!) e successivamente forarli con un anello più piccolo (oppure un bicchierino).

Disporre le ciambelle su di una placca coperta di carta forno e lasciarle nuovamente lievitare, coperte, da mezz'ora a un'ora:

riprenderanno a crescere fino a raddoppiare nuovamente di volume.

A questo punto le ciambelline son pronte per essere infornate nel forno (statico) precedentemente già portato a 180°C (a seconda del forno, anche 190°).

Saranno pronte per essere sfornate in circa 15'.

Cospargerle di zucchero a velo, lasciarle appena raffreddare.

Possono essere addentate anche quando sono ancora tiepide.

Buona merenda!

Per chi ha proprio nostalgia di quel certo gusto di fritto, ecco una soluzione golosa: sciogliere poco burro in un pentolino e usarlo per spennellare le ciambelline; quindi rotolarle in un piatto con dentro una buona quantità di zucchero semolato.