



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



CIAMBELLA CASALINGA BOLOGNESE

INGREDIENTI:

Farina di Grano Tenero "0" Gr 1000
Zucchero Semolato Gr 350
Burro Fresco Gr 250
Uova di Gallina 5 (intere)
Latte Fresco Lt 0,25 (intero)
Limone Naturale 1 (buccia grattugiata)
Vaniglia Polvere 1 (bustina)
Lievito Chimico Atomico Gr 35 (non istantaneo)

PROCEDIMENTO:

In un contenitore mescolare molto bene la farina con il lievito, con la miscela ottenuta fare una fontana sopra un tagliere di legno.
Al centro della fontana mettere lo zucchero, il burro a temperatura ambiente e spezzettato, le uova, la vaniglia e la buccia grattugiata del limone.
Usando le mani stemperare solo questi ingredienti senza toccare la farina, aggiungere il latte, incorporare delicatamente e solo adesso impastare anche tutta la farina, lavorando l'impasto per 2/3 minuti.
Se molto morbido aggiungere farina, quando sarà della consistenza giusta, tipo pasta frolla, infarinare leggermente e lasciare riposare per 10 minuti.
Fare 3/4 ciambelle della forma che volete, tradizionalmente si fanno rotonde col buco al centro, ma si possono fare anche a forma di filone.
Depositare sopra una latta da forno, tipo quella da pizza, unta e infarinata, spennellare con uovo battuto e mettere sopra dello zucchero semolato o dello zucchero in granella.
Cuocere in forno statico, T 180°, dopo 35 minuti controllare la cottura con uno stecchino, togliere solo se cotte e ben colorate.

MANGIARE ASSOLUTAMENTE QUANDO SONO COMPLETAMENTE FREDDI



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com