



Pane con i ciccioli - [Visualizza sul sito di manu99](#)

pane - ciccioli - bimby

INGREDIENTI:

Dose x un ciambellone:

180 gr di farina "00"
180 gr di farina semola rimacinata
10 gr di sale circa (mettetene meno se vi piace meno saporito)
180 gr di aqua circa
1/2 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di strutto
1 cucchiaino di malto
il ripieno
250 gr circa di ciccioli spezzettati
1 cucchiaio di strutto
una spolverata di parmigiano grattugiato
e una spolverata di pecorino grattugiato
pepe q.b.

Mettere nel boccale il lievito, lo strutto, l'acqua e il malto 10 sec. vel. 3

Agiungere poi le farine, il sale ed impastare x 2 min circa vel spiga

Togliere dal boccale e porlo a lievitare in una ciotola chiusa, x circa 2 ore, poi stendere l'impasto sulla spianatoia col mattarello, e spennellare con lo strutto e poi spargervi su tutta la sua superficie i ciccioli spezzettati. Poi arrotolare su se stesso e incidere x tutta la lunghezza delle strisce come x fare l'angelica, e poi intrecciatele, e chiudete a ciambella, mettetela a lievitare ancora x circa 1 ora e 30 o 2 fino a quando non è raddoppiata di volume, quindi infornare in forno già a temperatura a 200° x circa 15 minuti fino a quando non avrà preso il suo colore bello dorato. Spegnerne il forno e lasciare raffreddare con lo sportellino aperto.