



Bimby: Ciambelle - [Visualizza sul sito](#)
di manu99



ciambelline - ciambelle col buco - zucchero

INGREDIENTI

200 gr farina"00"
60 gr farina manitoba
1 uovo(30/35 gr circa)
30 gr di zucchero
30 gr di olio di semi (io uso di girasole)
140 gr di latte bollente(x sciogliere i fiocchi disidratati di patate)
30 gr di fiocchi disidratati di patate
10 gr di lievito fresco +1 cucchiaino di latte(x sciogliere il lievito)
un pò di liquore a piacere(rum o limoncello) circa un cucchiaino giusto x aromatizzare
1 pizzico di sale(meno di mezzo cucchiaino)

PROCEDIMENTO

Mettere nel boccale lo zucchero,l'uovo,l'olio e il lievito sciolto in 1 cucchiaino di latte,amalgamare tutto x 15 sec vel 4/5,dopo aggiungere le farine il sale ed il liquore a piacere, i fiocchi di patate precedentemente sciolti nel latte bollente e impastare x circa 1 min e 30 sec vel spiga.Poi togliere dal boccale e mettere su di una spianatoia infarinata leggermente,e iniziare a stendere l'impasto che dovrà risultare molto morbido,elastico e poco appiccicoso,se necessita aggiungere giusto 10 gr di farina,non di più.L'impasto deve essere steso allo spessore di circa 1/2 cm,e poi iniziare a ritagliare con un bicchiere o un tagliapasta,ottenendo così la forma di un disco al centro del quale andrete a posizionare un tappo di una bottiglia di plastica(credo che tutti voi ne possediate uno!!),e fare una pressione in modo tale da creare un foro centrale togliendo ovviamente l'impasto che vi rimane all'interno del tappo.Procedere quindi a ristendere col mattarello i residui di impasto avanzati ,ritagliando altre ciambelle nello stesso modo,fino ad esaurimento dell'impasto(ne dovrebbero uscire circa 15).Dopo mettere le ciambelle sulla teglia ricoperta con un canovaccio e coprirle con un altro canovaccio,metterle quindi nel forno intiepidito(intorno ai 50A° c) e lasciarle lievitare x circa 1 ora e 30 min,o al massimo 2 ore.Dopo prendere delicatamente le ciambelle lievitate e friggerle in abbondante olio bollente,poi spolverarle con dello zucchero semolato e servire(io insieme allo zucchero ci metto anche un pò di cannella in polvere.

Foto di line

