

Ciambella alla “Bolognese”

*Da cuocere nell'apposita tortiera
dal diametro interno di cm. 23/24*

Ingredienti

<i>Burro molto morbido</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Farina bianca</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>195</i>

<i>Uova da 70/75 g</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Tuorli</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Latte</i>	<i>g</i>	<i>110</i>

<i>Sale pizzichi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Scorze di limone grattugiate</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Lievito in polvere - bustine</i>	<i>n</i>	<i>1</i>

		<i>Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo ammorbidente</i>
<i>Ore</i>	<i>18,00</i>	<i>Impastate burro, farina, zucchero, uovo, tuorlo, latte, lievito, scorze grattugiate e un pizzico di sale</i>
	<i>18,10</i>	<i>Lavorate a lungo, poi ungete bene e infarinate leggermente la ciambelliera</i>
	<i>18,20</i>	<i>Stendetevi dentro uniformemente l'impasto</i>
	<i>18,24</i>	<i>Accendete il forno (temperatura moderata), parte medio bassa. Inforntate e fate cuocere per circa 1 ora</i>
	<i>19,30</i>	<i>Spegnete il forno e, senza mai aprirlo, lasciatevi dentro la torta a riposare per altri 20 minuti</i>
	<i>19,50</i>	<i>Sfornate e togliete subito il dolce dalla tortiera</i>

E, se volete arricchire ulteriormente la ciambella:

montate leggermente a neve l'albumine scartato. Con una parte di questo pennellate la torta. Cospargetela poi con 40 g di zucchero in granella. Aggiungete qualche mandorla, inforntate e cuocete.

Ingredienti per ciambelliera da cm. 16/17 di diametro

<i>Burro morbido</i>	<i>g</i>	<i>85</i>
<i>Farina</i>	<i>g</i>	<i>210</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>83</i>
<i>latte</i>	<i>g</i>	<i>42</i>

<i>Tuorlo d'uovo</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Albumine</i>	<i>n</i>	<i>1/4</i>
<i>Sale, lievito</i>		<i>q. b.</i>
<i>Scorza limone</i>	<i>n</i>	<i>1</i>

