

Ciambella alla “Bolognese”

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

Ingredienti

Burro molto morbido	g	200
Farina bianca	g	500
Zucchero	g	195

Uova da 70/75 g	n	1
Tuorli	n	1
Latte	g	110

Sale pizzichi	n	1
Scorze di limone grattugiate	n	2
Lievito in polvere - bustine	n	1

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

E, se volete arricchire ulteriormente la ciambella:

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

Ingredienti per ciambelliera da cm. 16/17 di diametro

Burro morbido	g	85
Farina	g	210
Zucchero	g	83
latte	g	42

Tuorlo d'uovo	n	1
Albume	n	1/4
Sale, lievito		q b
Scorza limone	n	1

