

Ciambella casareccia bolognese



Ingredienti

- 1 Kg di farina
- 375 g di burro e 25 g di strutto (oppure 400 g di burro)
- 350-400 g di zucchero
- 50 g di latte
- 1 cucchiaino di miele non amaro
- 1 cucchiaino raso di sale
- 25 g di lievito per dolci
- 4 uova

Questa ricetta è stata tratta dal libro delle famose Sorelle Simili, "PANE e ROBA DOLCE"

E' una ciambella a pasta dura, tipo frolla. La base è molto versatile in quanto utilizzando lo stesso impasto si possono preparare biscotti, ravioli, crostate e pinze. Si conserva molto a lungo perché anche quando non è fresca rimane friabile e non indurisce. Unica accortezza, per la buona riuscita dell'impasto: non utilizzate planetaria o robot ma solo una spatola. Non lavoratelo mai, ma ammassatelo e fatelo rotolare sul tagliere, dando dei colpi con la mano ma senza schiacciarlo.

Con questi quantitativi otterrete un impasto di circa Kg. 1,800 che potrete utilizzare per le preparazioni di cui sopra. Fare la fontana, mettere al centro tutti gli ingredienti, ad eccezione del lievito chimico, e battere il tutto fino ad ottenere una crema, coprirlo con la farina dell'anello e spargervi sopra il lievito setacciandolo.



Insinuare la spatola sotto l'impasto e sollevarlo scuotendolo, così da distribuire il lievito e contemporaneamente fare assorbire la farina.

Non lavorare con le mani, ma solo con la spatola dal basso verso l'alto, cercando di non eccedere nei movimenti, come già spiegato nell'introduzione.



Per una sola ciambella sono sufficienti 400-450 g d'impasto, con cui formerete un filoncino che potrà essere cotto così com'è oppure chiuderete ad anello per ottenere la classica forma della ciambella.

Praticate qualche taglietto sulla superficie, pennellare con uovo sbattuto e cospargere zucchero in granella, ma può essere anche cotta semplicemente, senza queste decorazioni.

Infornate a 170-180° per 25-30 minuti.

Quando è cotta non si devono veder luccicare le parti che si sono aperte durante la cottura e risulterà leggermente soda al tatto.

Fonte: libro "Pane & Roba dolce"