



Crumpet

Ingredienti

260 g di farina

100 ml di latte

250 ml di acqua

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

8 g di lievito di birra

2 cucchiaini di zucchero (per quelli salati o un cucchiaio per quelli dolci)

1 cucchiaino di sale (in entrambi i casi)

una noce di burro per ungere il padellino

Ingredienti per farcire:

marmellata o frutti di bosco freschi o formaggi spalmabili e salumi

Stemperare il lievito di birra nell'acqua tiepida e lasciarlo attivare per 10 minuti.

In una terrina mescolare tutti gli altri ingredienti dell'impasto ed unire il lievito sciolto in acqua.

Lavorare la pastella fino a renderla liscia. Lasciar lievitare per almeno 40 minuti.

Scaldare un padellino antiaderente unto con un po' di burro e porvi al centro uno stampo ad anello anch'esso imburrato; versare all'interno 2 cucchiai di impasto e lasciar cuocere per circa 2 minuti o comunque fino a quando compariranno in superficie le bolle.

Sfilare l'anello e cuocere ancora per 2 minuti.

Continuare fino ad esaurimento della pastella.

Servire i crumpet con frutti di boschi o marmellata, spolverati con zucchero o spalmati di formaggio fresco e/o salumi.

Ricetta di Brioscina, contenuta nello "Speciale Colazione Brunch" del 2008.