

Ciambella Bolognese

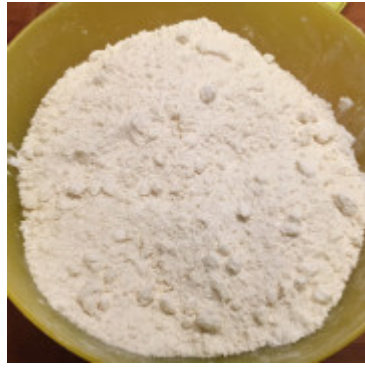
Oggi vi presento un dolce molto classico, della nostra tradizione emiliana, la classica ciambella (in dialetto bolognese si chiama "brazadèla"), fatta di ingredienti semplici: solo uova, farina, burro, zucchero e un po' di latte. E' tipicamente un dolce piuttosto compatto, quindi adatto alla colazione e all'inzuppo. Se vi piace più o meno umido potete regolare la dose di latte, fino a raddoppiarla o dimezzarla...



Ingredienti per una ciambella di diametro 24cm:

- 500 gr farina 00
- 2 bustine di lievito per dolci
- 3 uova intere
- poco estratto di vaniglia o i semi di una bacca
- la scorza grattugiata di un limone
- 125 gr di burro
- 225 gr di zucchero semolato
- 125 ml di latte intero

Unire in una ciotola la farina e il lievito, e mescolarli bene con le mani. Aggiungere il burro tagliato a cubetti sottili e, con la punta delle dita, strofinare i cubetti nella farina fino a romperli creando, dopo un paio di minuti di lavorazione, una sabbia uniforme. Procedete sfregando i polpastrelli tra di loro, senza impastare nel cavo della mano. E' in pratica lo stesso procedimento che si fa per la pasta brisée.



Alla fine unite le uova, il latte, lo zucchero e il resto degli ingredienti, mescolate pochi minuti fino a compattare l'impasto ma senza lavorarlo eccessivamente.



Preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Versare l'impasto a cucchiainate (è piuttosto denso e appiccicoso) nello stampo, possibilmente ad anello, e schiacciate con un cucchiaio per uniformare la superficie.



Infornate per 40 minuti estraendo non appena, fatta la prova stecchino, questo non uscirà asciutto dal dolce. Lasciate raffreddare completamente, poi ribaltate su un piatto, spolverate di zucchero a velo e servite.

Mantenuto ben coperto si conserva per diversi giorni.