

Ciambella morbida farcita

con INFIBRA 1 / 300.

Ricetta n. 19

ingredienti.

| | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| farina INFIBRA 1 / 300 | kg 1 |
| zucchero semolato | g 400 |
| burro a pezzi a 4°circa | g 300 |
| yogurt magro naturale | g 150 |
| latte freddo 4° circa | g 200 (iniziare con 120 gr) |
| uova | 9 totali, (5 tuorli e 4 intere) |
| amido di mais | g 50 |
| lievito in polvere per dolci | g 40 (è stato utilizzato il Boeson) |
| scorza limone grattugiata | n.1 limone medio |
| sale | g 3 un pizzico |
| vaniglia | g 3 un pizzico |
| aroma limone concentrato | n. 4-5 gocce |

farcitura.

Marmellata di albicocche

procedimento.

Con planetaria e utensile a gancio lavorare per circa 10 minuti totali, 7-8 in prima velocità e 1-2 in seconda velocità.

Tradizionalmente questo impasto viene eseguito a mano, ma se si vuole utilizzare la planetaria è necessario far attenzione a non scaldare il composto, per questo motivo si consiglia di utilizzare l'utensile a gancio e non le fruste, mantenendo una velocità moderata.

È necessario impastare bene ma non arrivando mai ad avere una crema liquida: il composto dovrà rimanere abbastanza sostenuto, ma comunque morbido.

Iniziare l'**impasto** unendo uova, zucchero, yogurt magro e i primi 120 g di latte. Dopo 3-4 minuti continuare ad aggiungere lentamente il latte restante a filo, operazione da effettuare sempre a più riprese (al fine di tenere sotto controllo la consistenza dell'impasto) e tutto il sale. Iniziare ad aggiungere la farina precedentemente amalgamata con l'amido di mais e il lievito in polvere (operazione da effettuare sempre con delicatezza, come le aggiunte del latte, così facendo tutti gli ingredienti principali si incorporeranno bene e in modo uniforme).

Verso la fine della fase di impasto, aggiungere la vaniglia, la scorza di limone grattugiato, e il concentrato di aroma al limone in gocce.

formatura.

[in stampi di materiale rigido]

Dopo 5 minuti dalla fine dell'impasto, disporre il composto in maniera ordinata negli stampi precedentemente foderati con la carta da forno (oppure unti ed infarinati accuratamente), aiutandosi con la sac-à-poche con bocchetta larga e depositando uno strato di composto di circa 2 cm.

Aiutandosi con una seconda sac-à-poche distribuire abbondantemente la marmellata su tutta l'area dello stampo, rimanendo sempre leggermente distanti dalla circonferenza.

Terminata questa operazione, effettuare la copertura della ciambella utilizzando la prima sac-à-poche carica del composto.

cottura.

In forno elettrico a 180°C regolando la camera di cottura con intensità 15% di piastra e 40% di cielo per 38 minuti (tempo variabile sempre in base alle pezzature effettuate), di cui gli ultimi 3-4 con valvola aperta.

decorazione.

Prima della cottura, spennellare con grande delicatezza la superficie con una miscela di battuto di uova e guarnire con zucchero in granella.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



INFIBRA



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it