Ciambelline al forno, un’alternativa al fritto!



Lo ammetto: sono goloso!
E ciambelle, frittelle e bomboloni mi attirano sempre tanto.

Nella stagione fredda, per quanto buono sia l’aspiratore della cucina, non mi va di friggere in casa (*nella bella stagione friggo in veranda…*) e ho dovuto trovare una soluzione alla mia voglia di ciambelle:
le ciambelline al forno!
Forse mancherà quel gusto di fritto ma, posso garantire, sono ugualmente ottime;
come sempre questo giudizio è confermato dai bambini dei miei diversi vicini.

Anche questa, come gran parte delle ricette che propongo, è di semplice realizzazione, specie se si ha un’impastatrice.

Ci vuole solo un po’ di pazienza per i tempi di lievitazione; ma il risultato è assicurato!

Ingredienti (*per ca. 20 ciambelle da Ø cm 7)*:

uovo	pz	1
zucchero semolato	g	120
vaniglia	presa	1
latte	cc	230
sale	presa	½
farina 00	g	225
farina manitoba (*D: 550, A: W700*)	g	225
cannella	presa	2
lievito di birra (fresco)	g	10
burro ben ammorbidito	g	120
farina per la spianatoia		QB
olio di semi per la ciotola		QB

Preparazione:

Cominciare sbattendo nella ciotola dell'impastatrice l'uovo a temperatura ambiente insieme allo zucchero.
Appena ottenuta una crema omogenea aggiungere il latte, il sale e la vaniglia.

Mescolare insieme e setacciare i due tipi di farina e unirne una prima metà all'impasto insieme al lievito sbriciolato con le dita e alla cannella.

Continuare a mescolare aggiungendo via via i pezzetti di burro fino a incorporarli completamente.

Aggiungere a poco a poco, continuando a impastare, il resto della farina setacciata.

Quindi trasferirlo sul piano di lavoro ben infarinato… e impastare con le mani fino a ottenere un impasto morbido e uniforme.

Trasferirlo in una ciotola unta con poco olio di semi, coprirlo e lasciarlo lievitare per un'ora almeno;
dovrebbe più o meno raddoppiare di volume.

Prendere l'impasto lievitato, trasferirlo sul piano di lavoro (sempre infarinato) e, prima con le mani e poi col mattarello, distenderlo a uno spessore di un centimetro:
degli spessori da pasticceria torneranno molto comodi!

Cominciare a ricavare dei dischi di circa sette centimetri utilizzando un anello coppapasta (*se lo si ha, altrimenti una tazza*… e successivamente forarli con un anello più piccolo (*oppure un bicchierino*).

Disporre le ciambelle su dii una placca coperta di carta forno e lasciarle nuovamente lievitare, coperte, da mezz'ora a un'ora:
riprenderanno a crescere fino a raddoppiare nuovamente di volume.

A questo punto le ciambelline son pronte per essere infornate nel forno (statico)
precedentemente già portato a 180°C
(*a seconda del forno, anche 190°*).
Saranno pronte per essere sfornate in circa 15'.

Cospargerle di zucchero a velo, lasciarle appena raffreddare.

Possono essere addentate anche quando sono ancora tiepide.

Buona merenda!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *In alternativa allo zucchero a velo si può utilizzare una semplice glassa di zucchero a velo e succo di limone cosparsa poi di zuccherini colorati*
- *Oppure una glassa al cioccolato…*
- *E per chi ha proprio nostalgia di quel certo gusto di fritto, ecco una soluzione golosa: sciogliere poco burro in un pentolino e usarlo per spennellare le ciambelline; quindi rotolarle in un piatto con dentro una buona quantità di zucchero semolato.*
- *Se dovessero avanzare delle ciambelline, non è il caso di disperarsi:*
  possono essere tranquillamente surgelate in un sacchettino apposito ben sigillato e rinvenute in forno (160°, ventilato) qualche giorno dopo!