

## CIAMBELLE DI PASQUA (5-6 pezzi)

**DIFFICOLTÀ: MEDIO**

### INGREDIENTI:

- 500g farina
- 7g lievito secco
- 1 cucchiaio di zucchero
- 300g latte tiepido
- 60g burro morbido
- 1 uovo
- 6-7g sale
- qb zuccherini
- ev. uova sode da mettere al centro

### PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola unire la farina, il lievito, lo zucchero, il latte, il burro, metà dell'uovo precedentemente sbattuto (l'altra metà servirà per spennellare) e il sale. Lavorare la massa per ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire con un sacchetto e far lievitare per 1h30 circa (deve raddoppiare di volume)
- ✓ Sgonfiare l'impasto e dividerlo in 10-12 parti uguali, formare con ognuna un budello lungo 30cm circa (per la versione più piccola raddoppiare). Arrotolare due filoni e unirli per formare una ciambella. Ripetere con il resto dell'impasto. Coprire con un sacchetto e far lievitare per una mezz'ora circa
- ✓ Spennellare le ciambelle con l'uovo rimasto, cospargerle di zuccherini (opzionale) e infornare in forno preriscaldato a 200°C per 20-25 minuti circa (per le ciambelle piccole 12-15 minuti - a dipendenza chiaramente della loro grandezza). Controllare la cottura, devono risultare dorate
- ✓ Lasciar raffreddare, adagiare l'uovo sodo al centro (opzionale)

### TEMPI:

Preparazione: 40 minuti

Lievitazione: 2 ore

Cottura: 20-25 minuti

### NOTE:

Volendo con lo stesso impasto si possono formare dei coniglietti di pane. Formare un filone da 30cm circa, piegarlo a metà e arrotolarlo leggermente (1-2 giri) per formare il corpo. Lasciare poi uscire le estremità per formare le orecchie. Con un pezzettino di impasto formare una pallina che fungerà da codina.

### CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANA