

Ciambelline al burro e grana



INGREDIENTI

Farina GRANO 2 Molino Persello	300g
Lievito di birra secco	10g
Malto d'orzo	10g
Burro	120g
Uovo	1
Grana grattugiato	70g
Latte	2 cucchiari
Sale	1 cucchiaino

PROCEDIMENTO

1. Versate la farina a fontana sul banco da lavoro, formate una cavità al centro e versatevi il lievito, il malto, il latte, e 50mL di acqua tiepida.
2. Impastate tutti gli ingredienti, successivamente unite il burro a poco a poco, l'uovo e il sale.
3. Lavorate l'impasto per 10 minuti, appiattitelo, versatevi sopra il grana grattugiato e ricominciate a impastare.
4. Formate una palla e mettetela a lievitare per 45 minuti.
5. Dividete l'impasto in 16 panetti, allungateli a filoncino e arrotolateli su se stessi. Disponeteli quindi su una placca da forno rivestita di carta, coprite con un telo umido e lasciate lievitare per 1 ora.
6. Cuocete infine le ciambelline a 200°C per circa 20 minuti.

OSSERVAZIONI