

## CIAMBELLA FRIULI

### Preimpasto

Grandi lievitati	gr 1700	
Lievito di birra	gr 50	
Zucchero semolato	gr 200	
Uova intere	gr 200	
Burro	gr 300	
Acqua	gr 600	TOT. gr 3.050

Unire acqua, lievito di birra e zucchero per 2 minuti fino a ricavare uno sciroppo. Aggiungere Grandi Lievitati e uova intere fino a ottenere un impasto asciutto ed elastico. Incorporare il burro morbido. Lasciare lievitare a 28/30 °C per 90/120 minuti circa, fino a triplicazione del volume iniziale.

### Impasto

Preimpasto	gr 3.050	
Farina Brioche 802	gr 600	
Sale	gr 30	
Destrosio	gr 200	
Zucchero	gr 150	
Uovo intero	gr 300	
Miele	gr 100	
Aromi	q.b.	TOT. gr 4.430

### Ripieno ciambella

Zucchero	gr 1200	
Grappa	gr 550	
Amaretti	gr 1200	
Uvetta	gr 1300	
Noci	gr 180	TOT. gr 4.430

Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto, temperatura finale 26/28 °C. Spezzare i pastoni e puntare coperti per 30/40 minuti. Stendere l'impasto ed inserire il ripieno (500 gr pasta + 500 gr di ripieno). Inserire l'impasto nello stampo del ciambellone. Far lievitare fino a  $\frac{3}{4}$  di stampo. Cuocere in funzione del peso della pasta: per 1000 gr di ciambella 55/60 minuti a 170/180 °C.

