

CIAMBELLA RUSTICA

Ingredienti

I/0 - IMPASTO+	gr 1.000
Zucchero	gr 400
Sale	gr 5
Vaniglia	gr 5
Scorza di limone o arancia	nr 2
Burro morbido	gr 200
Rhum	gr 20
Uova fresche	gr 300
Lievito chimico (backing)	gr 40
Latte freddo	gr 120

Sabbiare velocemente la farina, lo zucchero, il sale, la vaniglia, la scorza di limone, il burro morbido e il rhum. Aggiungere le uova fresche e quindi il lievito chimico ed il latte freddo dopo averli fatti sciogliere assieme.

Impastare velocemente. Formare delle ciambelle e pennellare con uovo intero e zucchero in granella. Cuocere a 165 °C per 35/40 minuti circa per pesi da 400 gr.

