

CIAMBELLA ROMAGNOLA

(Brazadela)

Zucchero 250 g
Farina 00 600 g
Uova 4
Scorza di limone 2
Burro fuso 160 g
Lievito in polvere per dolci 16 g
Sale fino 1/2 cucchiaino

Per la guarnizione

Latte intero q.b.
Zucchero 2 cucchiari
Granella di zucchero 2 cucchiari



Fasi di preparazione:

1. Sciogliete il burro a bagnomaria e lasciatelo raffreddare;
2. Una volta freddo unire il burro alle uova e sbattete leggermente con la frusta per amalgamare.
3. In un'altra bowl versate la farina setacciata, lo zucchero, il sale e il lievito setacciato.
4. Aromatizzate con la scorza di limone avendo cura di grattugiare solo la parte gialla e non quella bianca che risulterebbe amara.
5. Versare la miscela di uova e burro fuso nella ciotola con le polveri e mescolate con una spatola.
6. Trasferire il composto sul piano da lavoro e proseguite impastando a mano.
7. Una volta ottenuto un panetto omogeneo e compatto, dargli la forma di un filoncino, adagiarlo su una leccarda da forno e schiacciarlo leggermente per appiattirlo.
8. Spennellare la superficie con il latte e guarnire con la granella di zucchero e lo zucchero semolato.
9. Cuocere la ciambella romagnola in forno ventilato a 170° per 40 minuti avendo cura di girare la teglia dopo i primi 20 minuti per ottenere una cottura omogenea.
10. Sforare la ciambella e servire tiepida.