



CIAMBELLE AL FORNO



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Grancroissant Braims* 1.000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Lievito di birra* 60 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa.

Aggiungere:

- *Perfetto Gateaux* 10 gr
- *Uova sgusciate Aia* 50 gr

Impastare altri cinque minuti, fare riposare l'impasto per 40 minuti a trenta gradi.

Formare delle sfere da 80 gr. Far riposare per 20 minuti.

Bucare al centro con le dita e formare le ciambelle.

Spennellare la teglia con burro fuso, appoggiare le ciambelle e spennellarle con burro fuso.

Far lievitare 90 minuti circa a 30 gradi e cuocere a 180°C.