

Non fritti

CIAMBELLA AL FORNO



INGREDIENTI

Yogofine	1000 gr
Acqua	300 gr
Burro/Melange	200 gr
Uova intere	150 gr
Lievito di birra	40 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 15 minuti. Stendere la pasta in sfogliatrice all'altezza di 1.5 cm e stampare con tagliapasta. Far lievitare a 30° per circa un'ora e mezza circa. Cuocere a 180/190°C per circa 10-12 minuti. Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e decorarli con zucchero semolato e zucchero a velo.