

## INGREDIENTI PER CIRCA 20 CIAMBELLINE

- 500 gr farina
- 180 ml acqua tiepida
- 130 ml latte tiepido
- 30 gr di burro
- Una bustina di lievito secco
- Sale
- Uovo sbattuto con latte per la finitura
- Semi di papavero e sesamo

## PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito in una ciotolina con il latte tiepido ed un cucchiaino di zucchero. Setacciare la farina in una grossa ciotola e salarla. Mescolare molto bene il sale ed unire il burro fuso. Mescolare ancora. Unire il lievito attivato e continuare a mescolare unendo a filo l'acqua. Versarla poco per volta continuando ad impastare. Trasferire il composto sulla spianatoia e lavorare bene finchè l'impasto non sarà ben liscio ed omogeneo. Porre la pasta in una ciotola pulita, ungere leggermente con poco olio d'oliva la superficie e far lievitare per circa un'ora. Riprendere la pasta, sgonfiarla e dividerla in 20 porzioni. Ricavare da queste delle palline che andranno appiattite con il palmo della mano. Con il pollice fare un buco nel centro di ogni panetto e, delicatamente, allargarlo formando le ciambelle. Disporre le ciambelle ben distanziate sulla placca da forno leggermente unta. Spennellarle con l'uovo mescolato al latte. Far lievitare coperto ancora un'ora. Accendere il forno a 200°. Portare ad ebollizione dell'acqua in una padella larga. Quando l'acqua bolle tuffare le ciambelle, poche per volta, e lessare per un minuto. Girarle e continuare la cottura mezzo minuto.

Scolarle bene e mettere le ciambelle su una placca da forno. Cospargere, volendo, con semi di sesamo o papavero ed infornare.

**TEMPO DI COTTURA: 20'**