

Ciambelline al vino. E il settimo giorno...



...si riposò! Macchè!!! Magari!

Piccola premessa: sono astemia, detesto il vino (ok...l'ho detto!) e persino l'odore mi dà fastidio. E così vi ho svelato anche il perchè qui e là trovate ricette con questo o quel liquore al posto del classico "bianco secco"!

Eppure queste ciambelline, le ciambelline al vino, le ho sempre amate, fin da piccola, da quando a scuola vedevo la maestra sgranocchiarle la mattina a ricreazione e di tanto in tanto ci scappava un piccolo "premio" per tutta la classe.

Amate e poi quasi dimenticate tra la miriade di ricette da sperimentare e magari portate di tanto in tanto dalla mammy, direttamente dal forno di fiducia. Fino a che mi sono imbattuta in queste ed è scoccata la scintilla.

Fin qui tutto normale se non fosse che...le cose (apparentemente) più semplici riescono spesso a complicarmi la vita!

Primo round per l'arrivo di mamma il week end di ferragosto!

Speravo di farle una sorpresa ma, ahimè, intento fallito!

Il primo impasto finì nel secchio dopo il riposo, ne preparai subito subito un altro prima che lei arrivasse ma anche il secondo lasciava a desiderare per consistenza post-stand by. E la cosa più buffa fu che dopo aver ritagliato i biscotti con uno stampino tondo (di acciambellare non c'era verso!!!) la pasta pian piano si ritirava per crescere in altezza. Una volta sfornati, più che biscotti dalla forma parevano scones!

"Così impari a pasticciare con gli ingredienti" mi son detta, incolpando la parte di liquore sostituita al vino.

E non contenta la mattina dopo, secondo round, di nuovo ciambelle... stavolta vino...rosso! Un bicchiere di Chianti "rubato" alla bottiglia del babbo, che manca poco svengo, un colore leggermente inquietante della pasta, simil fango-anticellulite, ma non demordo. L'impasto era perfetto appena fatto, anche la mamy confermava l'OK. Lo mettiamo a riposo un'ora esatta, timer alla mano, ma quando scocca il momento fatidico dei biscotti...tadaaaaaaaan! Idem come il giorno prima, la pasta era diventata gommosa ed elastica.

Conclusione: biscotti commestibili, sicuramente meglio dei precedenti ma ormai era questione di principio.

Al terzo tentativo semifallito lanciavo ufficialmente la sfida al ciambellino!

Passa una settimana e ci riprovo con l'idea che stavolta le ciambelline le avrei fatte subito, senza il riposo.

Sabato mattina con la talpa. Bottiglia di Zibibbo (era aperta e non avrei rischiato lo svenimento!).

Primo impasto, il secchio è dietro l'angolo e ci finisce dritto dritto.

Seconda prova: emulsiono vino, olio e un goccio di latte (so che la mia farina ha bisogno di più liquido) che pensa bene di fare tipo "stracciatella". Ok, il lavandino ha finito la dieta!

E siamo alla terza prova: goccio d'acqua al posto del latte. Nel frattempo ho quasi dato fondo allo Zibibbo (grrrrrr!). Impasto tutto ma...ancora qualcosa non va! La pasta fa sempre le bizzesse. Gommosetta, rugosa, bruuuuuuuuutta!

"Biscotti al taglio"...di nuovo. L'aspetto più che affascinante è rustico a bestia.

La talpa ne assaggia uno appena tiepido e commenta "forse manca un pizzico di sale"!!!

Cioè dico...non distingue il salmone dalle carote e si accorge che nei biscotti...dolci...manca un pizzico di sale?!?!?! Gnàoooooooo!!!

Ragazzi lo volete sapere cosa mancava davvero? Lo **ZUCCHERO**!!!

Per tre volte e dico **TRE** (!) di fila, sabato mattina ho preparato l'impasto senza

zucchero! Il caldo deve avermi fuso anche l'ultimo neurone sano.

Ma se la ciambellina voleva la guerra aveva trovato pane per i suoi denti!

E domenica, incurante dei 40 gradi all'ombra, alle 14.30 del pomeriggio ho riacceso il forno per l'ennesima volta.

Al settimo tentativo...**BINGO!**

Ciambelline perfette, profumate e croccantissime...**FINALMENTE!**

Però se erano i semi d'anice che volevano, potevano anche dirlo prima!

P.S. se qualcuno ha la più vaga idea del perchè di queste peripezie, sono tutta orecchi!!!



[da una ricetta di Paola Lazzari]

CIAMBELLINE AL VINO

Tempo di preparazione	50 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	—
Porzioni	10-15 persone

Ingredienti per circa 60 cambelline

- 500 gr di farina (300 gr di farina di kamut + 200 gr di farina 00)
- 125 ml di olio (85 ml di olio di semi di girasole + 40 ml di olio evo leggero)
- 125 ml di vino, bianco o rosso (io 150 ml di vino bianco)
- 200 gr di zucchero (io 150 gr)

- 1 cucchiaio di semi di anice (ne ho messi 20 gr)
- 1 cucchiaio di sambuca (non l'ho messa)
- 1 cucchiaino di ammoniaca per dolci
- scorza grattugiata di limone
- 1 cucchiaino di sale
- zucchero semolato qb per la superficie

Procedimento

1. Setacciare le farine con l'ammoniaca e aggiungere i semi d'anice.
2. Emulsionare l'olio con il vino, aggiungere lo zucchero, il sale e mescolare.
3. Unire il mix di farine e impastare il tutto rapidamente come per la frolla.
4. Con delle piccole noci di impasto formare dei cordoncini di 10-15 cm dello spessore di un mignolo e unirli alle due estremità formando le ciambelline.
5. Passare le ciambelline nello zucchero semolato solo da un lato e posizionarle sulla placca rivestita di carta forno con la parte zuccherata verso l'alto.
6. Cuocere in forno caldo a 190°C per 18-20 minuti, fino a che risultano dorate.
7. Lasciar raffreddare su una gratella e conservare in un contenitore di vetro o latta a chiusura ermetica.

Note

* L'impasto deve essere morbido, più morbido di una normale frolla ma non appiccicoso. Dosate i liquidi di conseguenza. Io ho aggiunto più vino perché la farina di kamut assorbe maggiormente rispetto alla farina 00.

* Come vino ho usato il Verdicchio di Jesi, un vino dai grandi profumi e sensazioni. Strutturato, corposo, elegante presenta un colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini (da cui il nome) che ne evidenziano fragranza, vivacità ed una notevole freschezza. Inizia con decisi profumi di fiori di biancospino e fiori di campo per passare poi ad un fruttato fresco di pesca, mela e lievi ricordi di agrumi. Inconfondibile finale caratterizzato dal retrogusto di mandorla amara. Se adesso pensate che sia un'esperta di vini...siete del tutto fuori strada! Sono e resto ASTEMIA, la descrizione è presa dal web!

* Al posto dell'ammoniaca potete usare anche $\frac{1}{2}$ bustina di lievito per dolci ma tenete conto che il risultato non sarà esattamente lo stesso in termini di friabilità, leggerezza e conservabilità.

* Nella ricetta originale è previsto il riposo della pasta per un'ora prima di formare le ciambelline. Non so cosa ho sbagliato ma per tre volte di fila, dopo il riposo, la pasta è diventata gommosa ed elastica, ragion per cui ho deciso di by-

passare questo passaggio e formare subito le ciambelline.

* Il risultato ha superato brillantemente la prova per cui credo che questa resterà la mia versione, per altro anche più rapida.

Un ringraziamento particolare alla cavia che per l'occasione si è prestata a "stappatrice-tappatrice" di bottiglia, onde evitarmi uno shock olfattivo!

E ovviamente ha preteso il suo "ciambellinoso" riconoscimento per la prestazione d'opera!!!

Un abbraccio a tutti, alla prossima...