Ciambelline croccanti alla birra con lievito madre. SETTEmbre, tempo di…



Ohi ohi!

Mi credete se dico che mi sento un pizzico in imbarazzo?

Anche più di un pizzico in verità!

Sta passando talmente tanto tempo tra un post e l'altro che, se già soffrivo di "sindrome da foglio bianco", ora non mi ricordo neanche più come si scrive un post!

Di cose da dire ne avrei ma…vi capita mai che all'improvviso tutto sembra troppo

stupido, insignificante, noioso, privo di interesse per poter essere raccontato?
E così la mano si ferma sulla tastiera e il blocco non si sblocca!
Me la passate se per stavolta vado subito al sodo senza troppe cerimonie?
Ecco sì, perché una cosa importante, interessante, coinvolgente, almeno una c'è di sicuro e basta una sola parola: **THREEF**
Puntuali all'appuntamento, dopo tre mesi volati via in un'estate-non estate, eccoci qui con il nuovo numero post vacanze, pronto a regalarvi come sempre immagini, emozioni e gustose ricette.
Tema di questo numero sarà quella che comunemente viene definita "**cucina del riciclo**" ma che a noi piace pensare come "**rielaborata**".
Allora, se siete curiosi di vedere quello che le nostre splendide collaboratrici hanno preparato per tutti noi, non vi resta che seguirmi alla scoperta del numero 7 di Threef

E nel mio piccolo vi regalo anch'io un'idea veloce per recuperare in maniera sfiziosa gli esuberi di lievito madre.
Dopo i crackers e i biscotti, sulla scia di queste, via libera alle ciambelline con le bollicine.
Perfette da sgranocchiare mentre sfogliate la vostra rivista del cuore…
…Threef of course!



Ciambelline croccanti alla birra con LM

Tempo di preparazione 50 minuti

Tempo di cottura 20 minuti

Tempo passivo 30 minuti

Porzioni 6 persone

Ingredienti per circa 30 ciambelline

- 160-170 gr di farina di farro
- 100 gr di LM avanzato dai rinfreschi
- 50 ml (45 gr) di olio di riso o di semi (mais o girasole)
- 60 ml di birra (quella che preferite; io ho usato la Guinness)
- 75-80 gr di zucchero di canna
- la punta di un cucchiaino di bicarbonato (facoltativo)

- sale
- zucchero di canna qb per la superficie

Procedimento

1. Setacciare la farina ed aggiungere eventualmente un pizzico di bicarbonato se gli esuberi di LM avessero un che di acidità.
2. Sciogliere il LM con la birra, aggiungere un paio di cucchiai di farina, a seguire zucchero e olio alternati, poi il resto della farina e infine il sale.
3. Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo che risulterà più morbido della classica frolla. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar riposare una mezz'oretta, dopodiché formare le ciambelline.
4. Con delle piccole noci di impasto formare dei cordoncini sottili di 10-15cm e unirli alle due estremità.
5. Passare le ciambelline nello zucchero di canna soltanto da un lato e trasferirle man mano sulla placca rivestita di carta forno, mantenendo la parte zuccherata verso l'alto.
6. Infornare a 190°C per circa 20 minuti, fino a che le ciambelline risulteranno dorate.
7. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia, prima di riporre in contenitore di vetro o latta a chiusura ermetica.

Note

* L'impasto è morbido, più morbido della classica frolla, ma non deve attaccarsi al piano di lavoro quando si formano i cordoncini per le ciambelline (ideale è usare un tappetino di silicone).
* Ci si può aiutare spolverando leggermente il piano di lavoro con un velo di farina, senza eccedere pena i cristalli di zucchero della copertura non si attaccheranno alla superficie.
* A seconda dell'assorbimento delle farine utilizzate e della consistenza più o meno appiccicosa degli esuberi di LM può essere necessario rivedere la quantità di birra/farina.
* Ho formato le ciambelline intrecciandole allo stesso modo dei tarallini siciliani al limone: ho tirato dei cordoncini di circa 15-20cm, li ho piegati a metà, attorcigliato i due capi uno attorno all'altro e li ho chiusi ad anello infilando nel cappio le due estremità: più complicato a dirsi che a farsi.
* Il gusto delle ciambelline cambia a seconda del tipo di birra utilizzato. Con la Guinness è risultato molto delicato, apprezzabile anche da "un'astemia-non

birrofila” come la sottoscritta, e a guadagnarci è stata soprattutto la croccantezza.



Prima dei saluti, un enorme **GRAZIE** alle mie compagne di avventura e un caloroso benventuo alle new entry di questo numero settembrino: Annarita, Manuela, Rosalia, Silvia,

Un abbraccio a tutti e a presto…spero!