

**Ciambella agli agrumi e semi
di papavero. California
Bakery here!**



Meglio tardi che mani, la **ciambella agli agrumi e semi di papavero** o, meglio, la “poppy seed citrus cake” di California Bakery che qualche anno fa spopolava in rete,

approda anche sulle pagine di Note di Cioccolato.

Se dovessi confessarti da quanto tempo questa ciambella era in lista d'attesa, forse sarebbe meglio andassi dritta filata dietro la lavagna, magari anche in ginocchio sui ceci. Tanto mi vergognerei!

Devi sapere (ma scommetto che lo sai già, anche molto bene) che nel quotidiano sono una persona estremamente organizzata. Sicuramente per certi versi anche troppo, tanto che vado completamente nel pallone per un buon quarto d'ora nel malaugurato caso in cui qualche piano salta.

Maaaaa...c'è un ma!

Tutta la mia accurata programmazione in cucina va a farsi debitamente benedire. Già, perché quando si tratta di dolci, torte e biscotti, da un fine settimana all'altro ben difficilmente la prima ipotesi giunge a realizzazione. Passo piuttosto attraverso 2483692487265891142305906 cambio-idea e fino all'ultimo minuto ancora non è sicuro cosa finirà in forno.

Lo stesso è successo con questa ciambella agli agrumi.

Da programma iniziale avrebbe dovuto essere una torta al cioccolato, trasformatasi poi in corso d'opera, complici 3 arance dimenticate in frigo da chissà quanto. Cioccolato...agrumi...più o meno ci siamo! Molto meno che più ma facciamo finta che!

E così, eccola qui la mia ciambella agli agrumi e semi di papavero:

alta, umida, sofficissima, delicatamente agrumata e con quella nota croccantina dei semi di papavero che la rende doppiamente irresistibile a ogni morso.

Per la serie "minimo sforzo – massima resa", la poppy seed citrus cake è una torta davvero facilissima e super veloce. Niente mixer o planetaria; bastano una ciotola e una frusta a mano, una mescolata veloce e via in forno.

Un profumo paradisiaco invaderà la cucina e con una bella fetta dopo la sospirata attesa, il sorriso sarà assicurato.

© Federica Di Marcello photography



Ciambella agli agrumi e semi di papavero

Ingredienti per uno stampo da bundt cake da 10 cups

Porzioni 12 PERSONE

Tempo di preparazione 10 MINUTI

Tempo di cottura 35 MINUTI

Ingredienti

per la torta

- 370 g farina per dolci
- 270 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 4 uova a temperatura ambiente
- 150 ml arancia succo spremuto fresco, filtrato
- 35 ml limone succo spremuto fresco, filtrato
- 170 ml olio di semi (girasole o mais)
- 100 g semi di papavero
- 1 limone bio scorza grattugiata
- 1 arancia bio scorza grattugiata
- 16 g lievito per dolci
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 1 cucchiaino sale

per lo sciroppo

- 80 ml arancia bio succo spremuto fresco, filtrato
- 80 ml limone bio succo spremuto fresco, filtrato
- 160 g zucchero semolato
- 30 ml acqua

Istruzioni

Prepara la ciambella.

1. In una ciotola capiente riunisci le uova, l'olio, il succo filtrato degli agrumi, lo zucchero, il sale, la farina setacciata con il lievito e lo zenzero in polvere, i semi di papavero e le scorze grattugiate di arancia e limone. Mescola solo alla fine.
2. Amalgama tutti gli ingredienti con una frusta a mano, cercando di incorporare aria e rafforzare la struttura della torta, grazie allo sviluppo del glutine contenuto nella farina.
3. Continua a mescolare energicamente per 1 minuto abbondante, ripulendo al bisogno le pareti della ciotola con un lecca pentole; devi ottenere un impasto liscio dalla consistenza a nastro.

4. Trasferisci l'impasto nello stampo imburrato e infarinato e cuoci in forno caldo statico a 175°C per circa 35-40 minuti, o fino a che l'interno risulta asciutto alla prova stecchino.

Mentre la ciambella cuoce, prepara lo sciroppo agli agrumi.

1. In un pentolino riunisci il succo filtrato di arancia e limone, l'acqua e lo zucchero, poni su fuoco medio-basso e lascia cuocere, mescolando di tanto in tanto, fino a consistenza sciropposa.
2. Quando la ciambella è pronta, pratica sulla superficie dei fori con un lungo spiedino e spennella con un terzo della salsa di agrumi, aspettando che venga assorbita.
3. Sforma la ciambella su una griglia per dolci, con un pennello da pasticceria distribuisci uniformemente sulla superficie la salsa rimasta e lascia raffreddare completamente.



© Federica Di Marcello photography

Un

abbraccio e...alla prossima!