

CIAMBELLA AL CROCCANTE

Ingredienti per 8 persone:

- g 360 di farina,
- g 300 di panna montata,
- g 180 di burro più un poco per lo stampo,
- g 110 di zucchero semolato,
- g 30 di zucchero a velo,
- g 15 di lievito di birra,
- 2 tuorli,
- vanillina,
- buccia d'arancia,
- g 80 di canditi d'arancia da ammollare nel Cointreau,
- croccante di mandorle,
- mandorle a lamelle,
- sale.

Dopo aver sciolto in g 35 di acqua il lievito e g 10 di zucchero semolato, mescolate il tutto con g 60 di farina e fate lievitare l'impasto per 40 minuti, poi lavoratelo nell'impastatrice con la frusta a gancio con g 120 di farina, g 50 di zucchero semolato, g 80 di burro morbido e g 50 di acqua; fate lievitare ancora per circa 2 ore.

Nel frattempo, lavorate a crema il burro rimasto (g 100) con lo zucchero a velo.

Trascorso il tempo di lievitazione, avviate l'impastatrice e alla pasta lievitata incorporate la farina rimasta (g 180), lo zucchero avanzato (g 50), i tuorli e g 25 di acqua tiepida, in cui avrete sciolto un pizzico di sale; unite una bustina di vanillina, la buccia di un'arancia grattugiata, il burro montato a crema e, dopo alcuni minuti di lavorazione, i canditi sgocciolati dal liquore.

Fate lievitare questo nuovo impasto per 30 minuti, poi fatene una palla e infilatela in uno stampo a ciambella, imburrito e spolverizzato di lamelle di mandorle.

Tenete lo stampo in luogo tiepido finché la pasta lo avrà riempito per tre quarti, quindi infornatelo a 170° per 35 minuti circa.

Sfornate la ciambella, sformatela, lasciatela raffreddare, poi tagliatela in 4 strati; farcitela con la panna montata e il croccante sminuzzato.

Ricomponete il dolce e servitelo cosperso di zucchero a velo.