

CIAMBELLA NATALIZIA

Ingredienti per 8 persone:

650 g di farina,
2 dl di olio extravergine di oliva,
200 g di zucchero,
60 g di lievito di birra,
4 cucchiaini di latte,
100 g di uvetta,
70 g di pinoli,
70 g di mandorle pelate,
130 g di canditi misti,
3 arance,
3 bicchierini di rum,
20 g di burro,
1 cucchiaio di cannella in polvere.

Sciogliete il lievito di birra nel latte appena tiepido e mescolatelo con la farina e lo zucchero.

Unite l'olio e lavorate gli ingredienti finché l'impasto è perfettamente omogeneo.

Modellate l'impasto a forma di palla e lasciatelo lievitare per 1 ora.

Fate rinvenire per 15 minuti l'uvetta nel rum, sciacquatela e asciugatela.

Grattugiate la scorza delle arance, senza intaccare la pelle interna bianca; tagliate i canditi a dadini e spezzettate le mandorle senza tritarle.

Aggiungete all'impasto l'uvetta, i pinoli, le mandorle, i canditi, la scorza grattugiata, la cannella e amalgamate per distribuire gli ingredienti.

Modellate la pasta a forma di ciambella e lasciatela lievitare per altri 30 minuti dentro uno stampo ad anello dopo averlo imburrito.

Fate cuocere il ciambellone per 1 ora in forno a 200 °C, lasciatelo raffreddare e servite.