



La Casa del Lievito

La ciambella Romagnola



La ciambella è un dolce tipico della Romagna che tutti dovrebbero conoscere. Uno storico fornaio della provincia di Rimini ci spiegherà come realizzarla, in diverse varianti.

Fabio Franco

La ciambella romagnola

di Valerio Giorgetti

Ingredienti	4 filoni da 610g	2 filoni da 610g
farina W260	1000	500
uovo intero	270	135
lievito per dolci (baking)	40	20
strutto ammorbidito	250	125
zucchero	450	225
vanillina	2	1
sale	4	2
latte intero	430	215
totale impasto	2446	1223

La farina

Deve essere una farina di tipo 0 con una forza media, attorno a W260, circa 12,5% di proteine.

Lo strutto

La ciambella romagnola si fa con lo strutto, quello raffinato di colore bianco.

Se deciderai di usare altri ingredienti in sostituzione, sappi che non sarà una ciambella romagnola.

La vanillina

I forni romagnoli usano la vanillina, ma se preferisci puoi sostituirla con polpa di vaniglia o caviale di vaniglia, mettendone circa il doppio rispetto alla vanillina.

Procedimento a mano

Sul piano di lavoro forma una fontana con la farina e il lievito, metti al centro lo zucchero, il sale, le uova, lo strutto morbido e inizia ad amalgamare senza incorporare la farina se non in minima parte.

Una volta amalgamati i primi ingredienti aggiungi circa metà del latte e continua ad impastare incorporando gradualmente la farina, aggiungi un po' per volta il latte rimanente fino ad arrivare alla giusta consistenza.

Procedimento in planetaria

Ti consiglio di mettere in frigorifero la ciotola e la foglia della planetaria un'ora



La Casa del Lievito

prima di iniziare; questo aiuterà a mantenere più bassa la temperatura dell'impasto e a migliorarne la consistenza, contribuendo a non farlo allargare troppo una volta messo nella teglia.

Nella planetaria con foglia, che dovrà lavorare sempre a bassa velocità, metti lo strutto ammorbidito, il sale, lo zucchero e lavorali fino ad amalgamarli.

Aggiungi l'uovo, gli aromi, il lievito, qualche cucchiaino di farina presa dal totale e amalgama tutto assieme.

Aggiungi metà del latte, fai ripartire la macchina e mentre gira versa nella ciotola qualche altro cucchiaino di farina presa dal totale.

Una volta amalgamati gli ingredienti precedenti aggiungi tutta la farina rimanente, riavvia la macchina finendo di aggiungere a filo il latte, regolando la consistenza finale dell'impasto.

Formatura dei filoni

Rivesti una teglia con un foglio, possibilmente di carta paglia e forma uno o più filoni da circa 600g, dressando l'impasto in modo che non si allarghi eccessivamente; puoi anche aiutarti con una sac à poche.

La carta paglia o carta gialla, serve per dare la giusta consistenza al fondo della ciambella, mantenendola umida e morbida, al contrario della carta forno, che la fa asciugare più in fretta; in mancanza della carta paglia usa la carta forno.

Variante con uvetta

Puoi aggiungere all'impasto della ciambella, per ogni filone da 600g, circa 120g di uvetta precedentemente ammollata nel rum almeno un giorno prima.

Variante con marmellata o crema spalmabile

Puoi farcire la ciambella, prima della cottura, con marmellata o crema spalmabile, in questo caso dovrai far colare una prima parte di impasto sulla teglia, aggiungere il ripieno e coprire con la parte mancante di impasto.

La cottura

Una volta formati i filoni, spolverali con zucchero a velo ed eventuale granella di zucchero, cuocili immediatamente in forno ventilato a 190° per circa 20 minuti, fino ad ottenere la giusta colorazione.

La conservazione

Lascia raffreddare la ciambella senza togliere la carta paglia, che dovrà rimanere attaccata al filone, preservando la morbidezza del prodotto.

Puoi conservare la ciambella per qualche giorno in un sacchetto, poi inevitabilmente inizierà ad asciugarsi, oppure puoi congelarla e si manterrà benissimo.



La zuppa Inglese



La zuppa Inglese è un dolce al cucchiaio molto diffuso in Italia e particolarmente in Romagna, dove si usa prepararla con strati di ciambella imbevuta di alchermes intervallati a strati di crema pasticciera in versione classica e al cioccolato, con eventuale aggiunta di una piccola quantità di uvetta ammollata nel rum.

Preparazione

Disponi sul fondo di un bicchiere o di una coppetta, uno strato di ciambella alto circa 1 cm, con un pennello bagnalo senza esagerare con alchermes diluito al 50% con acqua.

Con una sac à poche crea uno strato di crema pasticciera classica, uno strato di crema pasticciera al cioccolato, disponi un altro strato di ciambella imbevuta e infine un ultimo strato di crema pasticciera; mettila in frigo per raffreddarla molto bene.

Se vuoi inserire dell'uvetta ammollata nel rum, puoi metterla in piccole quantità tra uno strato e l'altro.

Rifinisci in superficie con una spolverata di cacao amaro prima di servirla.

Un'altra versione della zuppa Inglese, si può preparare semplicemente tagliando a metà l'intero filone di ciambella, bagnando con l'alchermes le due parti, distribuendo su tutta la superficie la crema pasticciera, eventuale crema al cioccolato e richiudendola, per poi servirla a fette.

Crema pasticciera classica

Ingredienti	Ricetta base	1000g
latte intero	1000	591
zucchero	350	207
farina debole 00	90	53
tuorlo d'uovo	250	148
sale	2	1
polpa di vaniglia (caviale)	1	0,5
totale	1693	1001

Metti sul fuoco un pentolino con il latte, nel frattempo sbatti con una frusta in una ciotola il tuorlo con lo zucchero e la farina, quando il latte sarà caldo (non deve bollire) versalo nella ciotola, mescola molto bene, rimetti tutto nella pentola sul fuoco e mescola fino a quando la crema si addenserà e inizierà a bollire.

Trasferiscila in un contenitore freddo, coprila con pellicola a contatto e raffreddala velocemente, in abbattitore o frigorifero.

Crema pasticciera al cioccolato

Ingredienti	Ricetta base	1000g
cioccolato fondente 65%	220	130

Per la versione al cioccolato devi semplicemente aggiungere 130g di cioccolato fondente tagliuzzato per ogni kg di crema ancora bollente, mescolando con una frusta per farlo sciogliere completamente; metti la crema a raffreddare coperta con pellicola, esattamente come quella classica.

