

Ricetta 3

Ciambella alla farina d'orzo e miele di Mondaino



- Farina bianca "OO" gr 250
- Farina d'orzo gr 250
- Olio di semi girasole gr 150
- Zucchero grezzo integrale 100 gr
- Miele "Oro del Daino" (preferibilmente semplice tipo acaciada noi si dice "Marugone" in dialetto romagnolo) gr 60
- Albume d'uovo gr 120
- Uovo intero 1
- Latte magro 1 bicchierino
- Scorza di limone e arancio grattugiati
- Lievito in polvere gr 15

Amalgamare gli ingredienti progressivamente ottenendo un impasto liscio ed omogeneo in modo che risulti cremoso ma rimanga "in forma" per dare cioè la classica forma a filoncino su di una teglia con carta da forno aiutandosi con le mani bagnate. Cospargere con un cucchiaino di zucchero (tenuto a parte dal peso iniziale) . cuocere in forno a 180° per 5 minuti poi abbassare a 160° C per altri 25/30 minuti, ciò garantirà la forma tipica della ciambella romagnola