

# Ciambella soffice con gocce di cioccolato



## ingredienti

250 g di farina 00  
 250 g di farina manitoba  
 250 g di latte intero  
 150 g di gocce di cioccolato  
 80 g di zucchero  
 70 g di olio di mais  
 12 g di lievito di birra  
 3 cucchiaini di orzo solubile  
 un uovo  
 un cucchiaino raso di sale

*per la finitura*  
 confettura di albicocche  
 miele

## PREPARAZIONE

30 min

## RIPOSO

7 ore

## COTTURA

20 min

## TEMPO TOTALE

7 ore 50 min

2 ciambelle da 750 g

## procedimento

Riscaldare il latte a 35°C (tiepido) e disciogliervi l'orzo. Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), radunare il lievito, lo zucchero e unire il latte tiepido, quindi stemperare per sciogliere il lievito. Unire gradualmente metà della farina, aggiungere l'uovo e lavorarlo fino a che non sarà ben incorporato, quindi proseguire con la farina fino ad esaurimento; unire l'olio a filo e, per ultimo, il sale. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, che si stacca perfettamente dalle pareti della ciotola.

Trasferire l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata, appiattire l'impasto con le mani e arrotolarlo su sè stesso, fino ad ottenere un cilindro. Arrotolare il cilindro ottenuto su sè stesso e formare una palla. Trasferire in una ciotola leggermente infarinata, coprire con pellicola e far lievitare almeno fino al raddoppio (circa 3 ore).

Trascorso questo tempo, trasferire l'impasto su una spianatoia infarinata, dividerlo in due e appiattirlo con un mattarello, cercando di ricavare un rettangolo. Distribuire 65 g di gocce di cioccolato e arrotolarlo su sè stesso, formando un cilindro. Disporre il cilindro ottenuto nello stampo da ciambella con la saldatura rivolta verso il fondo dello stampo; praticare alcuni tagli sulla superficie, spennellare con il miele e distribuire 10 g di gocce di cioccolato in superficie. Ripetere la stessa procedura con l'altra metà di impasto, quindi porre a lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria fino per circa 4 ore.

Trascorso questo tempo, cuocere la ciambella soffice con gocce di cioccolato in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti o comunque fino a doratura e cottura completa. Terminata la cottura, lucidare la superficie della ciambella soffice con confettura di albicocche e lasciare raffreddare gradualmente, ad esempio sulla griglia del forno spento con l'anta aperta (aiuterà a disperdere l'umidità in eccesso).

Lasciare all'aria per almeno 12 ore, al termine delle quali, la ciambella soffice con gocce di cioccolato può essere conservata in un sacchetto in plastica per uso alimentare.