

## 606. CIAMBELLE OSSIA BUCCELLATI I

Farina finissima, chilogrammi 1,700.  
Zucchero, grammi 300.  
Lievito, grammi 200.  
Burro, grammi 150.  
Lardo, grammi 50.  
Latte, decilitri 4.  
Marsala, decilitri 2.  
Rhum, due cucchiaini.  
Uova, n. 6.  
Bicarbonato di soda, un cucchiaino.  
Un pizzico di sale.  
Odore di scorza di limone.

Se siete precisi colle dosi indicate, la farina basterà per l'appunto ad ottenere una pasta di giusta sodezza. Per lievito, come ho detto altra volta, intendo quella pasta, già preparata, che serve di fermento al pane.

Il limone da grattare dev'essere di giardino.

Sciogliete il lievito in una catinella colla metà del latte, facendogli prendere tanta farina da farne un pane di giusta consistenza. Dopo formato lasciatelo stare in mezzo alla farina in modo che ne sia circondato da uno strato più alto di un dito. Ponete la catinella in luogo non freddo, riparato dall'aria, e quando quel pane sarà ben lievitato, per il che accorreranno, a seconda della stagione, otto o dieci ore, guastatelo e rifatelo più grande col resto del latte e della farina occorrente. Aspettate che abbia di nuovo lievitato e che sia ben rigonfiato, per il che ci vorrà altrettanto tempo; versatelo allora sulla spianatoia ed impastatelo col resto della farina e con tutti gl'ingredienti citati; ma lavoratelo ben bene e con forza onde la pasta si affini e divenga tutta omogenea.

Preparate dei teglioni di ferro o delle teglie di rame stagnate, unte col lardo e infarinate, e nelle medesime collocate le ciambelle che farete grandi a piacere, ma in modo che vi stiano assai larghe. Lasciatele lievitare in cucina o in altro luogo di temperatura tiepida, ed allorché saranno ben rigonfiate, ma non passate di lievito, fate loro colla punta di un coltello delle lunghe incisioni alla superficie, doratele coll'uovo e spargeteci sopra dello zucchero cristallino pestato grosso. Cuocetele in forno a moderato calore.

Vi avverto che d'inverno sarà bene impastare il lievito col latte tiepido e mandare le ciambelle a lievitare nella caldana. Colla metà dose potete ottenere quattro belle ciambelle di grammi 350 circa ciascuna, quando non vogliate farle più piccole.