

## Ricetta: **Ciambella ai funghi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa ciambella ai funghi è l'ultima ricetta rustica che ho sperimentato: il maritino ha gradito la ricetta, i miei ospiti pure... Quindi vi lascio dosi e procedimenti.

Io come formaggio ho utilizzato l'asiago, ma voi potete scegliere anche di usare della fontina o dell'emmental, il successo comunque è assicurato :P

Ingredienti per uno stampo per ciambelle da 28 cm:

- 500 gr di farina 00
- 250 ml di acqua
- 15 gr di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 20 gr di burro
- 250 gr di asiago
- 500 gr di funghi
- 2 uova
- 50 ml di panna da cucina
- 20 gr di parmigiano
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora 10 min + 2 ore di lievitazione

Procedimento per preparare la ciambella ai funghi

Preparate l'impasto della ciambella mettendo in un'ampia ciotola la farina con al centro il lievito, lo zucchero e l'acqua tiepida.

Iniziate a lavorare l'impasto facendo assorbire l'acqua gradualmente.

Appena la farina avrà assorbito tutta l'acqua, aggiungete il sale e il burro e continuate ad impastare fino al completo assorbimento.

Non appena il panetto sarà diventato liscio ed omogeneo, disponetelo su una spianatoia infarinata e fatelo lievitare per 1 ora circa.

Nel frattempo, fate imbiondire uno spicchio d'aglio in una padella con l'olio e aggiungete i funghi puliti e tagliati a pezzetti. Salate e fate cuocere per una decina di minuti.

Una volta freddi, mettete i funghi in una terrina insieme alla panna, al formaggio tagliato a dadini e al parmigiano grattugiato.

Aggiungete le uova, mescolate delicatamente il tutto, salate e pepate.

Stendete la pasta con un mattarello formando un rettangolo alto circa 3 mm e distribuitevi sopra il composto ai funghi, lasciando liberi i bordi.

Arrotolate l'impasto a mo' di salame e trasferitelo in uno stampo per ciambelle precedentemente unto.

Fate lievitare per un'ora. Spennellate con dell'uovo battuto, quindi infornate a 180°C e cuocete la ciambella ai funghi per 40 minuti circa.

Sfornate la ciambella ai funghi, quindi lasciatela intiepidire prima di tagliarla a fette e servirla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO