

Ciambelle allo yogurt, senza uova e senza burro, al forno



Ingredienti:

500 g farina 0

1 bustina lievito di birra liofilizzato

150 g yogurt intero

70 ml d'acqua

100 g zucchero + 1 cucchiaino

100 ml olio di semi

vaniglia

zucchero a velo

Mettete in una ciotola l'acqua leggermente tiepida, 1 cucchiaino di zucchero ed il lievito liofilizzato.



Mescolate e lasciate riposare 10 minuti per attivare il lievito.

Unite nella ciotola la farina, lo yogurt, la vaniglia, l'olio, lo zucchero ed il lievito attivato.



Impastate a lungo per amalgamare bene gli ingredienti.
Coprite con la pellicola e lasciate lievitare..



..finché raddoppia di volume.



Stendete l'impasto sulla spianatoia spesso di 2 cm e tagliate dei cerchi di circa 6 cm diametro. Praticate un foro al centro con un altro cerchio piccolo (usate eventualmente il tappo di una bottiglia di plastica).



Rimpastate l'impasto rimasto e tagliate di nuovo a cerchi.
Poggiate le ciambelle nella teglia con la carta forno e lasciate lievitare 1 ora. Poggiate la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa 15 minuti.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Il secondo giro va cotto 15 minuti a fiamma medio-bassa, senza usare la fiamma alta al inizio. Lasciate poi coperto 5 minuti. Spolverizzate con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.