



Miscela Oro Rustico



Ciriola romana



9 ciriole



120 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Rustico

400 g acqua

5 g lievito di birra fresco

8 g sale

20 g olio

farina di mais per lo spolvero

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua e sciogli al suo interno il lievito.

Versa anche la **Miscela Oro Rustico** e inizia a impastare con il gancio per qualche minuto.

Stacca spesso l'impasto dal gancio e dai bordi della ciotola e ribaltalo.

Alla fine unisci l'olio e il sale e impasta ancora per circa 5 minuti. Spostati sulla spianatoia unta e impasta ancora con le mani finché non ottieni una pasta liscia e omogenea.

Dividila in 9 porzioni di circa 102-105 grammi l'una.

Lavora ogni porzione prima piegandola su se stessa, poi arrotolandola a cilindro e infine facendola rotolare sulla spianatoia per ottenere un cilindro bombato al centro e con le estremità appuntite.

Lavorale il tempo necessario per avere dei panini dalla superficie molto liscia e omogenea.

Ottenute le ciriole, sistemale, distanziandole, su una placca coperta di carta da forno.

Copriole con la pellicola e lascia che raddoppino di volume.

A seconda della temperatura in casa ci vorranno dai 70 ai 90 minuti.

Una volta raddoppiate, pre-riscalda il forno a 230°.

Subito prima di infornarle, spolvera la superficie con farina di mais fine e pratica un taglio proprio al centro dei panini. Dovrai affondare la lama appuntita e liscia di un coltello per circa 1 cm. Inforna i panini e lasciali cuocere per circa 20 minuti, attivando la ventilazione dopo 10 minuti. Sfornali e lasciali raffreddare sulla griglia prima di consumarli.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro