



MARTIN BRAUN GRUPPE

Ciambella



4 CIAMBELLE Ø 18 CM

- 500 g zucchero
- 40 g **SUPER JILK**
- 150 g latte
- 400 g uova
- 300 g farina
- 200 g amido
- 15 g **LEVIBOND**
- 500 g burro
- 10 g **AROMA VANIGLIA**

Mescolare gli ingredienti brevemente, seguendo lo stesso ordine sopra elencato, fino alla farina. Aggiungere farina, amido, Levibond e montare per 2-3 minuti. Ridurre la velocità e incorporare il burro ammorbidito e sale/aroma. Versare l'impasto nello stampo e infornare a 200°C per 40-45 min. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno.

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.