



Candela

Kandil Simidi



Lievito fresco dimensione di una scatolina di fiammiferi
Mezzo pacco di margarina (125 gr)
1 cucchiaino di zucchero semolato
2 uova
1 bicchierino l'acqua fresca
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino di yogurt
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di mahleb
In quantità di farina
Per la sopra;
1 bicchiere di sesamo
1 cucchiaia semi di nigella

Si mettono in una ciotola profonda zucchero semolato, l'acqua fresca, levito fresco si miscelano bene. Si miscelano finchè si sciolgono lo zucchero e lievito.

Sopra si aggiungono lo yogurt 1 uova intera, albumi di 1 uova, mahleb sale, olio vegetale e margarina morbidata nell'ambiente. Dopo aver miscelati bene si aggiunge la farina con impastare e si avrà un impasto mezzo morbido.

Si mette coperto a riposare minimo per un ora .

L'impasto riposato si condivide in 18 pezzi uguali. Ogni pezzo si rotola circa 25 cm . di lunghezza. E i fini si piccano poi si filano nel vassoio oliato.

Si preparano una parte con sesamo l'altra parte con tuorlo d'uovo. (sopra si pizzica semio di nigella)

I ciambelli che si preparano con il sesamo , si fanno passarsi dalla miscelata zuccherata e poi dal sesamo .

Tutte due tipi di ciambelli si mettono nel vassoio e poi si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi , si cucinano finchè le sopre si cucinano.

Si servirsi in fresche.

Nota: Nella preparazione ciambelli di candela si possono affondere nell'acqua sciropata per il posto d'acqua zuccherata.