

# Ciambella con spinaci crudi ed Emmental

- Ingredienti
- 400 gr di farina
- 150 gr. di lievito madre oppure
- 15 gr. di lievito di birra
- 70 gr. di foglie di spinaci crudo
- 200 gr. di latte fresco intero
- 180 gr. di Emmental
- 4 uova
- 6 gr. di sale
- un pizzico di noce moscata

Mettere in una ciotola il latte a temperatura ambiente, sciogliere il lievito e poi aggiungere la farina, le uova ed infine il sale e la noce moscata. Lavorare bene con le fruste elettriche in modo di ottenere un composto senza grumi e omogeneo. Tagliare le foglie di spinaci crudi a pezzetti e l'Emmental, aggiungere al composto mescolare bene e mettere in una teglia a ciambella, lasciare lievitare per mezz'ora e poi infornare a 180 gradi per 45 minuti.