

Colomba pasquale

Ingredienti:Mixer di sapori:

2 bucce di arance grattugiate
1 buccia di limone grattugiato
1 cucchiaio di miele di acacia
20 gr di Rum
2 bustine di vaniglia

Impasto:

500 gr farina manitoba
120 gr zucchero semolato
3 uova intere
180 gr burro
15 gr lievito di birra
10 gr sale
80 gr arancia candita
80 gr di latte

Glassa:

55 gr di granella di mandorle pelate
25 gr di granella di nocciole
25 gr farina 00
25 gr fecola di patate
200 gr zucchero semolato
2 albumi
2 cucchiaini di mandorle pelate
2 cucchiaini granella di zucchero

Procedimento:

Ho iniziato preparando il mix di sapori, inserendo tutti gli ingredienti nel mixer, ben tritati e lasciati in una ciotola di vetro coperta con la pellicola.

Ho iniziato a fare l'impasto inserendo nella planetaria con la frusta K (foglia) la farina setacciata, il lievito di birra sciolto nel latte e lo zucchero, continuando a mescolare fino ad ottenere un composto granulare. Ho poi aggiunto il mix aromatico e continuando a girare ho aggiunto le uova fino a quando l'impasto non si aggrappa alla frusta. In ultimo ho aggiunto il burro a pezzetti sempre continuando a girare ed il sale.

Montare la frusta a gancio e lavorare ad alta velocità per 2 minuti. Poi aggiungere i canditi su un piano di lavoro ed impastare di nuovo con la frusta a gancio.

Sigillare con la pellicola e lasciare lievitare alla temperatura di 26°/28° C fino a triplicare il volume dalle 4/6 ore.

Dopo la prima lievitazione ho ripreso l'impasto e formato una palla coperta con la pellicola e avvolto la ciotola con un panno di stoffa e

lasciato riprendere la lievitazione per 1 ora.

Passata l'ora rilavorare l'impasto e porlo in frigo per ulteriore 8 ore.

A questo punto ho preparato la glassa tritando le mandorle e le nocciole insieme alla farina, allo zucchero ed in fine ho aggiunto gli albumi. Dopo aver girato bene ho sigillato il composto con la pellicola e riposto in frigo.

Terminata la lievitazione finale ho diviso l'impasto in 3 parti, il corpo da 600 gr e le ali da 200 gr l'una.

Dopodiché ho aggiunto la glassa ed infornato a 180°C per 55 minuti.

Ecco il risultato.

