

## Colomba pasquale



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 50

Dosi per 6 persone

Sciogli il lievito in una ciotola con 50 g di latte a temperatura ambiente, unisci 50 g di farina setacciata e fai un impasto liscio e omogeneo; coprilo e lascialo lievitare per 30 in un luogo caldo e lontano da correnti d'aria. Aggiungi 75 g di farina, 20 g d'acqua tiepida e 2 tuorli, impasta gli ingredienti e fai lievitare per altri 40. Incorpora 75 g di farina, 15 g di burro morbido, 15 g di zucchero e l'uovo e lascia lievitare ancora per 30.

Aggiungi quindi nell'ordine la farina, il burro e lo zucchero rimasti e poi unite il sale, i semi della vaniglia, la scorza grattugiata dell'arancia, l'aroma di mandorla, il tuorlo rimasto, l'uvetta ammorbidita nell'acqua e i canditi e continua a impastare fino a incorporare tutti gli ingredienti. Trasferisci l'impasto sulla spianatoia infarinata, dividilo a metà (infarinando le mani) e allunga le due parti delicatamente con le mani. Adagia il primo pezzo nella parte più lunga in uno stampo a forma di colomba della capacità di 1 kg circa per formare il corpo, sovrapponi a croce la seconda parte nello spazio destinato alle ali, in modo che durante la lievitazione e la successiva

cottura la parte centrale diventi più alta. Sistema lo stampo su una placca da forno e lascia lievitare finché la colomba avrà raddoppiato il volume iniziale. Per la glassa frulla le mandorle pelate con lo zucchero e l'albume, amalgama bene e distribuisci il composto sulla colomba lievitata in maniera uniforme, iniziando dalla parte centrale in quanto durante la cottura la glassa tenderà a scendere verso i bordi: fai molta attenzione a non smontare la lievitazione. Distribuisci la granella di zucchero uniformemente sulla colomba, guarniscila con le mandorle intere non pelate e cuocila in forno caldo a 180° C 45-50 circa. Toglila dal forno e lasciala raffreddare su una gratella per dolci.

## **Ingredienti per 6 persone**

- 350 g di farina 00
- 115 g di burro
- 105 g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 3 tuorli
- 12,5 g di lievito di birra
- 50 g di latte intero fresco
- 75 g di canditi
- 50 g di uvetta
- ½ arancia non trattata
- 2,5 g di sale
- ½ baccello di vaniglia
- ½ cucchiaino di aroma di mandorla
- farina per la lavorazione
- 50 g di mandorle pelate
- 50 g di zucchero
- 1 albume
- 80 g di granella di zucchero
- 50 g di mandorle non pelate