



Dolci Pasquali - Colomba pasquale 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Colomba pasquale delle Simili

Ingredienti:

240 gr. di lievito madre rinfrescato a brevi distanze almeno tre volte, 285 gr. di burro, 405 gr. di zucchero, 400 gr. di latte, 8 uova, 1 kg. di farina 00 di forza, 145 gr. di mandorle, 300 gr. di scorza d'arancia candita, 1 cucchiaino colmo di sale, 1 stecca di vaniglia, 80 gr. di zucchero a velo, 2 cucchiaini di zucchero in granella.

Sciogliere nel latte appena intiepidito il lievito madre, aggiungere 225 gr. di burro ammorbidito, 225 gr. di zucchero, 2 uova, 4 tuorli e la farina. Impastare molto bene, lavorando e battendo sul piano di lavoro più volte, mettere in una ciotola unta di burro e fare riposare per 12 ore circa a 23-25°C. Alla fine del riposo deve essere più che raddoppiato.

Lavorare insieme 50 gr. di zucchero a velo, 60 gr. di burro, 30 gr. di mandorle tostate e tritate, la scorza d'arancia candita, 2 tuorli, il sale, la vaniglia. Amalgamare i due impasti e fare riposare per 20-30 minuti, dividere l'impasto in due stampi per colomba da 500 gr. cad. e fare lievitare al caldo per 3-4 ore.

Preparare una glassa con 50 gr. di chiara d'uovo, 130 gr. di zucchero, 75 gr. di mandorle pelate e tritate e spargerla sulla colomba con una bocchetta da pasticceria, soprattutto sui bordi per non appesantire troppo il centro. Guarnire con mandorle intere e zucchero in granella, spolverizzare con zucchero a velo e infornare a 180-190°C per 25-30 minuti

[immagine non più disponibile].