



Colomba di pasqua - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Colomba - dolci pasquali - Pasqua - dessert

Ingredienti per 8 persone:

600 gr. farina 00
0,5 dl latte
225 gr. burro
150 gr. di canditi di arancia e cedro a dadini
60 gr. mandorle sbucciate
50 gr. uvetta ammollata
5 tuorli
25 gr. lievito di birra
30 gr. granella di zucchero
scorza grattugiata di 1 limone
150 gr. Zucchero
1 pz. di sale
2 l. acqua.

Procedimento:

Fate intiepidire 2 l. di acqua.

Sciogliete il lievito in 4 cucchiai d'acqua tiepida e fate un impasto consistente con 60 gr. di farina. Formate una pallotta, infarinatela, incidetela a croce e immergetela nell'acqua intiepidita per 10 minuti. La pasta verrà a galla, lasciatela così per 15 minuti, voltandola ogni tanto.

Mettete la farina su una spianatoia con 4 tuorli, 115 gr. Di burro, lo zucchero, la scorza di limone e un pz. di sale.

Unite la pallotta tolta dall'acqua e impastate per 20 minuti.

Fate una palla, infarinatela, copritela e lasciatela lievitare al caldo finché sarà aumentata di un terzo (circa 1 ora)

Lavorate l'impasto, unite 50 gr. Di burro, formate una nuova palla, infarinatela, copritela e fate lievitare al caldo per circa 1 ora finché sarà raddoppiata di volume.

Lavorate di nuovo l'impasto sulla spianatoia, aggiungete 50 gr. di burro, impastate per 5 minuti poi unite i canditi e l'uvetta strizzata.

Disponete la pasta in uno stampo imburrato a forma di colomba e lasciatela riposare coperta per almeno 1 ora (o per tutta la notte)

Spenellate la colomba, a lievitazione ultimata, con il rosso d'uovo, cospargetela poi con le mandorle e con la granella di zucchero.

Cuocete in forno già caldo a 190° per 10 minuti, poi copritela con un foglio di carta da forno e terminate la cottura per altri 20 minuti abbassando a 180°.

Fate raffreddare prima di formare la colomba.

(da cucinatvsette)

Mie note: ho impastato sempre con la planetaria; ho usato le scorzette di arancia candite e la granella di zucchero nostre.

L'ho lasciata tutta la notte, per l'ultima lievitazione e avete visto quanto ha strabordato, quindi credo che ci volesse uno stampo da 1 kg, che io non avevo, oppure, lasciare solo un'ora e poi forse si può usare lo stampo da mezzo chilo.

Mi aveva incuriosito leggere di quella pallotta messa nell'acqua ed ero pronta ad un quasi disastro, ma invece ha strafunzionato e mi sono pure divertita (tranne quando con la mente del tutto vuota non sapevo tradurre 0,5 dl in gr. , tanto è vero che ho sbagliato e ne ho messi 250 gr. Di latte anziché 50 gr. (ho telefonato alla bimba di Cristina che mi ha illuminata! (grazie Luisa!) ma ormai avevo fatto (si sa vero che sono impaziente???)

Vi garantisco che è facilissima e non si fa alcuna fatica!!!!





guardate come viene a galla!!!





la prima lievitazione:



la seconda lievitazione:





è strasbordata! ho ritagliato l'eccesso e ho fatto una brioscina



eCucinando.it

eCucinando.it





[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it