

Colomba di Pasqua



Una ricetta di painsuisse.ch

Preparazione



Tempo richiesto

ca. 210 minuti



Difficoltà

Difficile - Per professionisti



Dosi

1 Colomba di Pasqua

Caratteristiche



Piatto

Dolce - Colomba di Pasqua



Prodotto tipico

Uova - Km 0



Adatto in

Primavera - Pasqua

INGREDIENTI

Pre-impasto

- 150 g di farina bianca
- 125 g d'acqua
- 15 g di lievito

Impasto

- 1 x pre-impasto
- 350 g di farina bianca
- 125 g di latte
- 15 g di lievito
- 75 g di zucchero
- 6 g di sale
- 50 g di giallo d'uovo
- Mezzo cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio
- 75 g di burro
- 75 g di arancia e/o limone candito a seconda dei gusti

Glassa

- 25-35 g di albume
- 20 g di zucchero
- 70 g di mandorle, finemente tritate

Colomba

PROCEDIMENTO

1. Mischiare gli ingredienti per il pre-impasto e lavorarlo finché finemente impastato. Lasciar riposare per 1 ora;
2. Mettere l'impasto, la farina e il lievito in una ciotola capiente. Aggiungere il latte, l'acqua di fiori d'arancio, lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare fino a ottenere un impasto;
3. Aggiungere il sale e continuare a impastare;
4. Aggiungere gradualmente il tuorlo d'uovo e poi il burro. Impastare bene il tutto (circa 10 minuti);
5. Quando la consistenza dell'impasto è liscia, aggiungere la frutta;
6. Coprire la ciotola con un panno (o un involucro di plastica). Lasciare riposare l'impasto fino a quando non diventa grande il doppio;
7. Formare una colomba pasquale e metterla su una teglia da forno ricoperta di carta da forno. Lasciare che l'impasto si alzi di nuovo per altri 20-30 minuti;
8. Mescolare bene gli ingredienti per la glassa e spennellare delicatamente la superficie della colomba. Disporre alcune mandorle intere sulla glassa;
9. Mettere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180 °C (calore superiore/inferiore) e lasciare cuocere per 35-40 minuti;
10. Spolverare la colomba con zucchero a velo una volta tolta dal forno.