

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba di PAPUM

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



30 g di nocciole tostate

55 g di mandorle

10 g di pinoli

225 g di zucchero

albume q.b.

PREPARAZIONE

1 Procedere con il primo impasto.

Impastare il lievito con le uova per 5 minuti.

Aggiungere lo zucchero con i 150 g di acqua.

Unire il burro e tutta la farina.

Quando la pasta è legata, aggiungere, poco per volta, l'acqua rimasta (50 g).

Una volta assorbita tutta l'acqua, mettere in un recipiente e lasciare lievitare per 12 ore in un posto caldo coperto con un telo.

Procedere, quindi, con il secondo impasto.

Aggiungere al primo impasto la farina, il miele, il sale e lo zucchero.

Quando la pasta si è legata e ha formato una palla, aggiungere le uova, poche per volta, facendo assorbire prima di versare le altre, poi il burro fuso (non troppo caldo) in 2 o 3 volte.

Quando è tutto amalgamato, versare i cubetti d'arancio ed impastare quel tanto che basta per farli incorporare.



- 2 Fare riposare per 1 ora coperta con un panno, tagliare il pezzo in due parti più o meno uguali mettere nello stampo e dare la forma della colomba mettendo il pezzo che forma le ali per primo e sopra quello del corpo sopra, mettete a lievitare per 3 / 4 ore o fino a raggiungere quasi il bordo dello stampo.











3 Per la glassa:

tritare tutte le parti secche con lo zucchero, aggiungere l'albume fino ad ottenere un impasto morbido da poter spremere con la sacca.

Ricoprire la colomba con la glassa, spargere un po' di mandorle, la granella di zucchero e ricoprire con abbondante zucchero a velo.





4 Cuocere a 180°C per 50 minuti per pezzi da 1 chilo.

