

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba di Pasqua veloce all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 4 ORE DI LIEVITAZIONE



La colomba di Pasqua veloce all'arancia è perfetta se volete preparare la colomba per Pasqua ma non avete nè il tempo nè la voglia di stare dietro ai vari impasti ed ai capricci della lievitazione. Profumata e morbida non farà rimpiangere quelle preparate col metodo tradizionale...

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 350 gr

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

ACQUA 80 gr

LATTE INTERO tiepido - 50 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

BURRO 80 gr

SCORZA DI ARANCIA CANDITA 100 gr

SALE

GRANELLA DI ZUCCHERO

INGREDIENTI PER GLASSA ALL'ARANCIA

ZUCCHERO A VELO 200 gr

SUCCO D'ARANCIA di 0.5 arancia -

PREPARAZIONE

- 1 Riunite le uova, lo zucchero, la farina, l'acqua ed il lievito sciolto nel latte nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio.



- 2 Iniziate a far lavorare l'impastatrice fino a quando l'impasto risulterà ben incordato ovvero ben elastico e compatto a tal punto da staccarsi dalle pareti della ciotola e formare una sorta di corda intorno al gancio dell'impastatrice.

A questo punto, unite il burro ben ammorbidito ma non sciolto. Il burro va aggiunto poco per volta e aggiungendo il cucchiaino successivo solo quando il precedente è stato

completamente assorbito dall'impasto.



3 Incorporate, infine, il sale.



4 Togliete l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e dategli una lavorata veloce sul piano di lavoro formando una palla.



- 5 Fate pirlare la palla ovvero fatela ruotare con le mani spingendo l'impasto sotto la pasta stessa quasi a volerne tendere la superficie.



- 6 Riponete la palla d'impasto nella ciotola dell'impastatrice, coprite la ciotola e mettetela a lievitare fino al raddoppio.



7 Nel frattempo, tagliate le scorze d'arancia candite a dadini.



8

Riprendete l'impasto dalla ciotola e sgonfiatelo delicatamente.



9

Incorporate le scorze d'arancia nell'impasto.



10

Dividete l'impasto in due parti e dotatevi di stampo per colombe da 750 g.



11 Formate con le due metà d'impasto due cilindri, uno più corto e uno più lungo.



12 Collocate il cilindro più corto a coprire le ali della colomba schiacciando leggermente, quindi collocate il cilindro più lungo a formare il corpo incrociandolo con il cilindro di pasta delle ali.



13 Rimettete a lievitare la colomba fino a quando abbia raggiunto quasi i bordi dell'impasto

(circa 3 ore).

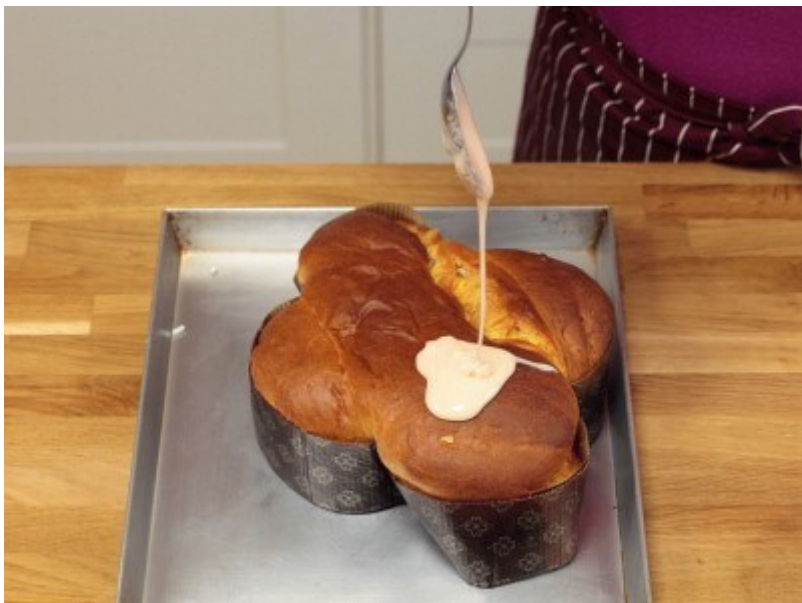


- 14** Infornare la colomba a 180°C per circa 45 minuti, controllando la cottura con uno stecchino.

Nel frattempo realizzate una glassa all'arancia: riunite in una ciotola lo zucchero a velo ed il succo d'arancia, versandolo poco a poco fino a quando avrete ottenuto la consistenza della glassa desiderata.



- 15** Colate la glassa all'arancia sulla colomba.



- 16** Decorate immediatamente la colomba con la granella di zucchero, sfruttando la glassa come collante.

