

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba pasquale di michela70rm

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

560 g di farina
200 g di burro
140 g di zucchero
4 tuorli
1/2 bicchiere di latte
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale fino
25 g di lievito di birra
gocce di cioccolato.

PER LA GLASSA

2 albumi
granella di zucchero
mandorle sbucciate
3 cucchiai di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Preparare il lievito:

mettere in una ciotola il lievito, scioglierlo in 2-3 cucchiaini di acqua tiepida, aggiungere 60 g di farina, impastate con le dita e dare la forma di una palla.

Fare un taglio a croce sulla palletta e metterla in una grossa ciotola, coperta con abbondante acqua tiepida.

Appena la palletta viene a galla, capovolgerla con le dita ed aspettare ancora una decina di minuti.



2 Preparare l'impasto:

setacciare la farina rimasta con il sale e la vanillina. Creare il solito incavo al centro e metteteci 4 tuorli,



3 130 gr di burro fuso tiepido



4 e lo zucchero.



5 Impastare con le mani aggiungendo poco latte per volta.



6 Togliere il lievitino dall'acqua scolandolo il più possibile ed aggiungerlo all'impasto.



7 Lavorarlo con le mani finchè non risulti più appiccicoso.



8 Formare una palla,



9 infarinarla



10 e metterla in una ciotola asciutta coperta con un telo un po' inumidito.



11 Sistemarla in un luogo tiepido senza correnti d'aria.

Lasciarla riposare finchè aumenta il volume iniziale di circa 1/3.



12 Sciogliere altri 35 g di burro ed aggiungerli all'impasto lavorandolo fino ad assorbimento.



13 Infarinare di nuovo la palla e rimetterla nella ciotola coperta per un'altra mezzora.



14 Il giorno successivo, sciogliere gli ultimi 35 g di burro ed incorporarli aggiungendo abbondanti gocce di cioccolato ed amalgamare per bene.





15 Prendere uno stampo di carta per colomba.



16 Sistemarvi l'impasto in modo da non lasciare buchi. L'impasto è un po' elastico e questa operazione non risulta facilissima.

Lasciare riposare in luogo tiepido per 40 minuti coperto con un telo.

Preparare la glassa:

prendere le mandorle già spellate e frullarle, lasciandone da parte alcune intere.



17 Prendere un paio di albumi, aggiungere circa 3 cucchiaini di zucchero ed il frullato di mandorle, quindi, frullare il tutto nuovamente.

Se ne ottiene una poltiglia.

Con un pennello, cospargere abbondantemente l'intera colomba con questa poltiglia.



18 Distribuire la granella di zucchero in modo da farla aderire bene all'impasto.

Prendere le mandorle intere tenute da parte e, dopo averle ben inzuppate nella poltiglia, sistemarle sulla colomba.



19 Mettere in forno caldo a 200°C per 15 minuti, poi coprirla con un foglio di alluminio e calare la temperatura a 170°C e continuare per altri 25 minuti.

Spegnere il forno e lasciarla dentro con lo sportello aperto.



