

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba senza glutine

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BIGA

- 100 g di farina senza glutine
- 100 g di acqua
- 1 cubetto di lievito.

PER L'IMPASTO

- 75 g di burro morbido
- 80 g di zucchero
- 80 g di latte
- 80 g di panna (oppure 160 g latte totali)
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 250 g di farina senza glutine
- 25 g di mandorle tritate
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico abbondante di sale
- scorza di limone e scorza d'arancia grattugiate
- 100 g di mandorle intere con la buccia.

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti per la biga.

Unire alla farina il lievito sciolto nell'acqua ottenendo un composto appiccicoso e senza forma definita, coprire il contenitore con della pellicola e far riposare per un'ora e mezza circa, aumenterà di volume e prenderà consistenza.





2 Aggiungere, quindi, gli altri ingredienti, ovvero, il burro morbido, lo zucchero, il latte, la panna (oppure 160 g di latte totali), l'uovo, i tuorli, la farina, le mandorle tritate, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico abbondante di sale.

Successivamente aggiungere la scorza di limone, la scorza d'arancia grattugiate e le mandorle intere con la buccia.

Formare l'impasto unendo il primo blocco di ingredienti con la biga ed impastare fino ad avere un composto omogeneo, poi ho aggiungere le scorze ed, infine, le mandorle.

I liquidi devono essere dosati con attenzione, poco per volta, a causa della particolarità

della farina.





- 3 Una volta ottenuto un composto omogeneo, metterlo in uno stampo da colomba da 750 g e lasciar lievitare per un paio d'ore.





- 4 Preparare la glassa unendo ad una chiara leggermente sbattuta 50 g di zucchero, 35 g di mandorle tritate e mezzo cucchiaino d'acqua, spennellarla sulla colomba e guarnire, successivamente, con mandorle intere.





5 Infornare a 180°C in forno statico per 35 minuti più 5 minuti di riposo a forno spento.

Questo il risultato finale:



NOTE

La farina utilizzata è una farina senza glutine composta da: amido di mais, di patata, siero di latte concentrato, amido di mais modificato, farina di riso, amido di tapioca modificato, sciroppo di glucosio in polvere, farina di soia e altre cose