

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba con lievito madre

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *I TEMPI DI LIEVITAZIONE*



La **colomba** è un dolce tradizionale della **pasqua italiana**, insieme all'[uovo di pasqua](#), viene acquistata e consumata per tutto il periodo pasquale.

Questo buonissimo **dolce lievitato**, a pasta morbida, aromatizzato con mandorle, arancia e limone, ha la forma di una colomba con la quale viene simboleggiata la resurrezione di Cristo, ricorrenza su cui la Pasqua è fondata.

La colomba con lievito madre, come tutti i dolci lievitati, è una ricetta che si può **tranquillamente riprodurre in casa**

, chiaramente ci vuole tempo e pazienza, soprattutto per le pause di lievitazione necessarie affinché il **risultato** sia perfetto.

Se possiedi una planetaria riuscirai ad ottenere un prodotto molto simile a quello delle migliori **colombe artigianali** che trovi in pasticceria. Segui la nostra **video ricetta** e il nostro **passo passo fotografico** per **cucinare facilmente** la tua colomba pasquale!

Ecco per te tante ricette da portare in tavola a Pasqua: [Ricette per Pasqua](#)

PER IL PRIMO IMPASTO

LIEVITO MADRE 55 gr
FARINA 00 200 gr
ZUCCHERO 50 gr
ACQUA 85 gr
TUORLO D'UOVO 30 gr
BURRO MORBIDO 45 gr

PER LA PASTA AROMATICA

MIELE 40 gr
SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1
BACCA DI VANIGLIA 1

PER IL SECONDO IMPASTO

FARINA 60 gr
ZUCCHERO 15 gr
TUORLO D'UOVO 30 gr
BURRO 50 gr
ARANCIA CANDITA 100 gr

PER LA GLASSA

ALBUME D'UOVO 60 gr
FARINA DI MANDORLE 120 gr
ZUCCHERO A VELO 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la colomba con il lievito madre, nella planetaria inserisci il tuo lievito madre rinfrescato almeno 3 volte insieme alla farina, lo zucchero, l'acqua e i tuorli. Fai impastare fino a che l'impasto non è ben incordato.





- 2** Quando l'impasto è incordato, aggiungi il burro a pezzetti, poco alla volta, e continua ad impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Trasferisci l'impasto sul banco, pirlalo brevemente e mettilo a lievitare in una ciotola coperta con pellicola o con un coperchio per 8-10 ore o comunque fino al triplicare del suo volume.





3 Nel frattempo, prepara la la pasta aromatica che donerà alla tua colomba un profumo e un sapore unici. Semplicemente mescola il miele, la scorza di arancia e la vaniglia, quindi riponi tutto in frigorifero.





- 4 Quando l'impasto è lievitato, lavoralo di nuovo con la planetaria, aggiungendo la farina, lo zucchero, i tuorli.

Fai impastare





5 Quando l'impasto sarà ben incordato aggiungi la pasta aromatica e infine il burro, poco alla volta.

Quando il burro è ben assorbito aggiungi anche i canditi d'arancia per un tocco di bontà in più.





- 6 Trasferisci l'impasto sul banco e pirlalo brevemente, sollevandolo dal centro e ribaltandolo su se stesso un paio di volte. Lascialo poi riposare per qualche minuto.



7 A questo punto, puoi dividere l'impasto in due parti uguali, formando due filoncini che

posizionerai all'interno dello stampo per colomba da 750 grammi.

Copri lo stampo con della pellicola e lascia lievitare l'impasto fino a quando non raggiungerà un centimetro dal bordo.





8 In una ciotola, mescola gli albumi, la farina di mandorle e lo zucchero a velo.

Una volta che la colomba sarà lievitata a sufficienza, spalma la glassa con l'aiuto di una sac à poche.





9 Decora con zucchero a velo, mandorle e granella di zucchero.

Poi inforna la tua colomba a 180°C per circa 55 minuti, finché non risulti dorata e fragrante.





10 Quando è pronta, sforna la colomba con il lievito madre e infilzala con degli appositi spilloni.

Ribaltala in modo che si raffreddi senza rilasciare troppa umidità.

