

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Colomba con lievito madre

di: *susam*

LUOGO: Europa / Italia

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



## PER IL PRIMO IMPASTO

180 g di lievito madre  
670 g di farina Manitoba  
125 g di zucchero fine  
115 g di rossi d'uovo  
112 g di burro morbido  
240 g d'acqua a temperatura ambiente  
3 g di lievito secco.

## PER IL SECONDO IMPASTO

250 g di panna vegetale  
250 g di farina manitoba  
115 g di rossi d'uovo  
160 g di zucchero fine  
10 g di miele  
aroma di arancio  
200 g di burro  
scorza d'arancia candita  
6 g di sale.

## PER LA GLASSA

2 albumi

100 g di mandorle

aroma d'arancia

granella di zucchero.

## PER I RINFRESCHI DEL LIEVITO MADRE

100 g di lievito madre

100 g di manitoba

50 g d'acqua.

## PREPARAZIONE

**1** Rinfrescare per tre volte il lievito madre, usando, però, la farina manitoba.

I rinfreschi devono avvenire a distanza di 4-5 ore l'uno dall'altro.



**2** Iniziare a preparare il lievito la sera prima.

Prendere 180 g di lievito madre ed impastare un po' con il lievito secco, poca acqua e un po' di zucchero (circa 50 g preso dal totale).

Far riposare per circa 40 minuti.



- 3** Nell'impastatrice mettere la farina, il lievito, i rossi, lo zucchero rimasto ed iniziare ad impastare. Aggiungere, man mano, l'acqua fino ad incordare l'impasto, aggiungere il burro in 3-4 volte e impastare per 10-15 minuti, mettere in una ciotola unta.



- 4** Mettere a lievitare per 12 ore (deve almeno raddoppiare).



**5** Procedere con il secondo impasto.

Montare la panna con una parte di zucchero, mettere il l'impasto e aggiungere piano piano, la farina setacciata, diluendo il composto con le uova poco per volta e la panna.

Unire il restante zucchero, il miele, il sale, ma tutto piano, poco per volta, facendo assorbire tutto, il burro solo 150 g a piccole dosi. Questa fase è la più delicata, l'impasto deve incordarsi quindi non è necessario aggiungere tutto e subito, ma, con pazienza.

Finito il tutto, aggiungere l'aroma.

A bagnomaria, sciogliere il restante burro e aggiungere i canditi, versare il tutto sulla colomba e impastare ancora.



**6** Questo è l'impasto finito.



**7** Lasciare riposare il tutto per 30 minuti o sulla spianatoia o nella macchina scelta.

Formare, quindi, 2 palle, metterle in 2 ciotole unte di burro e porre a lievitare per 50 minuti.

Dopo la lievitazione, mettere le ciotole sul tavolo, rovesciare il composto e lasciarle per 30 minuti per farlo asciugare.



**8** Pesare i 2 composti e ricavare 2 pezzi grandi (da circa 600 g) e 2 piccoli (da circa 400 g).

Mettere un pezzo grande nello stampo sagomando il corpo e il pezzo piccolo che farà da ali.



**9** Porre a lievitare fino a che la colomba non raggiunga un cm dal bordo, a questo punto, rimetterle sul tavolo e così continua la lievitazione per 1 ora circa.

Glassare prima d'infornare, montare leggermente gli albumi con lo zucchero fine, aggiungere l'aroma, poche gocce, e una parte di mandorle tritate fini, spennellare dolcemente la colomba, aggiungere granella di zucchero e mandorle divise a metà.

Portare il forno statico a 160°/170°C, infornare nella parte bassa del forno e far cuocere

per 45 minuti, poi, abbassare ancora a 140°C e continuare la cottura per altri 10 minuti.

Appena cotte (assicurarsene con la prova stecchino), togliere le colombe e, con degli spiedini, infilzarle e capovolgerle come si fa con i panettoni.



