

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba con lievito madre

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

525 g di farina manitoba
150 g di pasta madre
150 g di burro
135 g di zucchero di canna
200 g di latte
50 g di panna fresca
1 uovo
3 tuorli
50 g di mandorle tritate
200 g di mandorle intere
scorza di un arancio
scorza di un limone
1 cucchiaino di sale
bacca di vaniglia
150 g di arance candite.

PREPARAZIONE

1 Se necessario, procedere, nei due giorni precedenti all'impasto, con alcuni rinfreschi della pasta madre per renderla più forte.

La sera prima, impastare 120 g di pasta madre, 110 g di burro fuso tiepido, 110 g di zucchero di canna, 200 g di latte tiepido e 50 g di panna, 1 uovo e 2 tuorli e 525 g di farina. Lasciar impastare per circa 10 minuti, fino ad ottenere un impasto leggermente incordato.

Lasciare lievitare al coperto e al caldo per tutta la notte.

Il mattino successivo, aggiungere 25 g di zucchero, 40 g di burro fuso tiepido, 50 g di mandorle tritate, 150 g di arancia candita, 1 tuorlo, 1 cucchiaino di sale e i semi della stecca di vaniglia e far impastare per altri 10 minuti.

Mettere l'impasto sul tavolo, coperto di farina. L'impasto risulterà molliccio e profumato. Impastare un po' a mano lasciarlo riposare per 20 minuti.

Dividerlo negli stampi: uno grande a forma di colomba, due piccoli a forma di orsetto e di ciambella e uno in un muffin.

Mettere a lievitare al coperto e al caldo fino a quando l'impasto raggiunge il bordo degli stampi, circa 5 ore.

Dopo la lievitazione, coprire con una glassa fatta con 40 g di mandorle tritate, 65 g di zucchero e 30 g di albumi, sbattuti insieme con la frusta e allungati con un goccio d'acqua per renderli più fluidi.

Coprire, quindi, con granella di zucchero e mettere qualche mandorla intera.

Accendere il forno a 180°C, mettere un pentolino d'acqua all'interno e mettervi dentro tutti gli stampi realizzati.

Cuocere per circa 20 minuti.

