DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba di Pasqua 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 di Pasqua** è un dolce simbolo di speranza e rinascita, **perfetto per celebrare la Pasqua in famiglia**. Se desideri preparare una **colomba soffice e profumata** con il tuo lievito madre, **questa ricetta è perfetta** per cucinare in casa, con le tue mani questo dolce che altro non è se non la risposta Lombarda alla pastiera napoletana!

In questa **guida passo passo**, ti spiegheremo **come preparare una colomba di Pasqua con lievito madre** in modo facile e sicuro. L'utilizzo del lievito

madre rende la colomba più **digeribile e aromatica**, inoltre, il lievito madre conferisce al dolce una **consistenza unica, soffice e alveolata.**

Questa ricetta è semplice da seguire e adatta anche a chi non ha molta esperienza in cucina. Con un po' di pazienza e attenzione, potrai realizzare una colomba pasquale da sfoggiare con parenti e amici!

Cosa aspetti? Mettiti all'opera e prepara la tua colomba di Pasqua con lievito madre!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Pizza dolce
Ciaramicola
Cuddura cu l'ova
Pastiera al cioccolato
Pizza di Pasqua dolce Umbra

PER IL PRIMO IMPASTO

FARINA 00 200 gr

ACQUA 85 gr

LIEVITO MADRE 55 gr

ZUCCHERO 50 gr

BURRO MORBIDO 45 gr

TUORLO D'UOVO 30 gr

PER LA PASTA AROMATICA

MIELE 40 gr

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

BACCA DI VANIGLIA 1

PER IL SECONDO IMPASTO

ARANCIA CANDITA 100 gr

FARINA 60 gr

BURRO 50 gr

TUORLO D'UOVO 30 gr

ZUCCHERO 15 gr

PER LA GLASSA

FARINA DI MANDORLE 120 gr

ZUCCHERO A VELO 80 gr

ALBUME D'UOVO 60 gr

PREPARAZIONE

1. Ecco le istruzioni per preparare la colomba di Pasqua 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, aziona l'impastatrice e fai andare fino a che l'impasto non è ben

incordato.

2 Quando l'impasto è incordato, aggiungi il burro a pezzetti, poco alla volta, continuando ad impastare fino ad ottenere un composto dall'aspetto omogeneo.

Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro, 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 pasta aromatica che darà alla tua colomba un profumo e un sapore unici. Per cucinare l'aroma per colomba di Pasqua, devi semplicemente mescolare 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 e 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 di arancia.

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 la colomba di Pasqua con zucchero a velo, mandorle e granella di zucchero, infine inforna la tua colomba con lievito madre a 180°C per circa 55 minuti, finché non risulterà dorata e fragrante.

10 Quando è pronta, sforna la colomba con il lievito madre e infilzala con degli appositi spilloni (vanno bene anche degli spiedini lunghi di alluminio).

Ribalta la colomba di Pasqua in modo che si raffreddi senza rilasciare troppa umidità.