

COLOMBA PASQUALE

Ingredienti

- farina (600gr)
- sale
- 5 uova
- 0.50 limone
- latte (100ml)
- burro (260gr)
- zucchero (150gr)
- uvetta (70gr)
- lievito vanigliato (25gr)
- canditi (70gr)
- mandorle dolci sgusciate (100gr)
- granella di zucchero (30gr)

Come si prepara

Dopo aver stemperato il lievito con tre cucchiainate di acqua tiepida, unitelo a 60 g di farina e lavorate fino ad ottenere un impasto ben sodo.

Date alla pasta la forma di una palla, incidetela con due tagli a croce e immergetela in una terrina con un litro di acqua tiepida, fino a quando verrà a galla, dopo circa 10 minuti. Lasciate a bagno per altri 20 minuti girando la palla di tanto in tanto.

Mettete la farina rimasta sulla spianatoia, ponete al centro 4 uova, 160 g di burro a pezzetti, lo zucchero, la scorza grattugiata di mezzo limone e un pizzico di sale. Lavorate gli ingredienti delicatamente, quindi unite la palla di pasta preparata in precedenza e impastate il tutto versando a poco a poco il latte tiepido.

Una volta che l'impasto risulterà omogeneo e sodo passatelo nella farina e mettetelo a lievitare per 20 minuti in una terrina, coperto da un canovaccio pulito.

Riprendete l'impasto, unite 40 g di burro e lavoratelo per alcuni minuti, formando una palla. Infarinare la superficie e rimettete a lievitare per altri 40 minuti.

Ripetete la stessa operazione, unendo altri 40 g di burro, la frutta candita e l'uvetta che avrete fatto rinvenire in acqua tiepida per qualche minuto.



Imburrate una placca da forno con il burro rimasto, appoggiatevi sopra l'impasto stendendolo delicatamente fino ad ottenere un ovale di 3 centimetri di spessore. Date alla pasta la forma della colomba, poi coprite con un foglio di alluminio e lasciate lievitare al caldo per altri 30 minuti.

Portate il forno a 190 gradi, togliete l'alluminio e spennellate la superficie della colomba un uovo sbattuto, cospargete di granella di zucchero e decorate con le mandorle.

Fate cuocere per 15 minuti, poi coprite con l'alluminio e proseguite la cottura per altri 20 minuti portando il forno a 160 gradi.

Lasciate raffreddare completamente la colomba prima di sformarla.

Difficoltà: 4

Tempo: 200

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	357 kcal 1495 kJ
-------------------	---------------------

Tags

occasioni speciali, pasqua, pasquetta, new, feste, torte, Colomba pasquale, tradizionale, mediterraneo

