

COLOMBA PASQUALE

INGREDIENTI

Preimpasto

Farina MIX LIEVITATI Molino Persello	600g
LEVITER (conf. all'interno)	150g
Acqua	350g
Burro	200g
Farina CANADA Molino Persello	150g
Tuorli	100g
Lievito di birra	1g

Impasto

Preimpasto	Tutto
Farina MIX LIEVITATI Molino Persello	400g
Burro	150g
Zucchero	150g
Tuorli	150g
Acqua	60g
Uvetta	300g
Cedro candito	100g
Arancia candita	100g
Aromi	qb



PROCEDIMENTO

Preimpasto

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Aggiungere poi il burro ammorbidito. Lasciare lievitare a temperatura di 26°-28°C per 13 ore o comunque fino a volume quadruplicato.

Impasto

Impastare il PREIMPASTO, la Farina MIX LIEVITATI e l'acqua fino a ottenere un impasto liscio ed elastico, aggiungere progressivamente lo zucchero, i tuorli, il burro e infine aromi e frutta. Far lievitare per 45-60 minuti a 28°-30°C, spezzare della dimensione voluta e arrotolare, mettere negli stampi e far lievitare per 4-6 ore fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Lasciare asciugare all'aria fino a formare una patina più dura sulla superficie. Ricoprire con la glassa, le mandorle intere e infornare per 30-60 minuti a 180°-190°C. Far raffreddare le colombe capovolte.