

# COLOMBA PASQUALE

## INGREDIENTI

### Preimpasto

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

### Impasto

|   |       |
|---|-------|
| Preimpasto                                  | Tutto |
| Farina <b>MIX LIEVITATI</b> 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.