



Ricetta N. RE000357

Registrata in data 22 Mar 2016 alle ore 18:00

da CHIARA DONATI

## Colomba alla passata di pomodoro con cipolla candita

Vi presento una colomba insolita; in genere si trovano dolci, mai salate, questa è un connubio di sapori colori e profumi, l'interno è soffice e filante mentre la glassa è friabile e croccante, in particolare è stata fatta con una farina particolare che gli dà un ché di rustico.

E' vero deve piacere, ma sicuramente stupirà i vostri ospiti che non si aspettano un sapore salato.

Le cipolle candite, sono il tocco dolce in contrasto al gusto salato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Ingredienti per 1 kg di colomba più una parte di pasta per un pirottino:

primo impasto

250 g farina panettone w350

47 g fruttosio

37 g inulina

100 g burro

100 g lievito naturale

75 g passata di pomodoro

5 g malto

q.b. bicarbonato

tot 614 g

Secondo impasto:

tutto il primo impasto

100 g farina panettone w 350

40 g passata di pomodoro

60 g tuorlo

40 g burro

30 g olio

7 g sale

20 g fruttosio

10 g inulina

inserimenti

150 g cipolla candita

100 g granella di mandorla

Per il crumble al pecorino

35 g di farina tritello o qualsiasi farina per biscotti

35 g di burro bavarese

35 g di farina di mandorle

38 g di pecorino (ho utilizzato pecorino romano non molto salato)

1 g sale

pepe se piace  
10 g di fruttosio  
per la decorazione: fili di passata di pomodoro essiccata

### **Preparazione**

Per il primo impasto

Mescolare 50 g di passata di pomodoro con il fruttosio e l' inulina, il malto, il bicarbonato una punta per togliere l' acidità del pomodoro, e 40 g di burro, lasciare amalgamare, inserire il lievito, lasciare amalgamare, inserire la farina, versare il resto della passata a cucchiaini, fare incordare, unire il burro far incordare.

L' impasto sarà molto morbido e più difficile da gestire per via del fruttosio, più o meno ci vorranno 30 minuti.

L' impasto a riposo dovrà triplicare e ci vorranno circa 11 ore.

Per il crumble

Mescolare tutti gli ingredienti a mano o in planetaria con la foglia fino ad amalgamare.

Per il secondo impasto

Impastare tutto il primo impasto con la farina fino a riportare ad incordatura, aggiungere il tuorlo poi il fruttosio e inulina poi passata, poi l' olio in più volte, sale e burro. Riportare ad incordatura, inserire cipolla e mandorla.

Lasciare riposare un' ora al caldo coperto, quindi 20 minuti sul piano di lavoro scoperto.

Spezzare e pirlare due volte ogni 15 minuti.

Mettere in stampi di carta e far lievitare circa 13 ore a 26 gradi.

Quando sarà ad 1 cm dal bordo spennellare con un velo di albume e coprire con crumble spezzettato sopra.

Cuocere a 160 gradi in forno ventilato.

A 94 gradi interni togliere dal forno (30/35 minuti per stampo da mezzo chilo), e capovolgere.

Far raffreddare e conservare in busta chiusa.

Per la decorazione essiccare per qualche ora la passata di pomodoro a 70 gradi.

Per la cipolla candita procedere come per canditura normale: cuocere le cipolle in acqua per circa un' ora, fino a che non assumono una consistenza morbida, mischiare in sciroppo a 50 brix (500 g acqua e 500g di zucchero portati a bollore fino a completo scioglimento dello zucchero in acqua) e portare in 10 giorni a 70 brix.

Oppure dopo cottura, bollire nello sciroppo come sopra per 40 minuti.

### **Vino consigliato**

Pinot nero, non cremant, Franciacorta bisolo o bellavista, di annata recente.