MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003282 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 06 Apr 2020 alle ore 10:32
da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Colomba Pasquale

Impasto totale 1.100 kg

Tempo di preparazione: 36 ore

Ingredienti per 20 persone

Primo passaggio:
70 g Lievito madre rinfrescato
110 g Acqua

Secondo passaggio :
100 g Zucchero
4 Tuorli d'uova
Inserire due prima e due alla fine
300 g Farina 320-340w
60 g Burro
1 g Bacca di vaniglia
3 g Buccia di arancia

Terzo Passaggio :
60 g Acqua
10 g Miele
50 g Zucchero
70 g Uova
100 g Farina 320-340w
4 g Sale
90 g Burro

Glassa:
130 g Mandorle
80 g Zucchero
50 g Albume d'uovo

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Primo passaggio: amalgamare il lievito e l'acqua nella planetaria.
Secondo passaggio: impastare il tutto e far lievitare per 24 ore in un contenitore, conservando in luogo a 6 °C.
Terzo passaggio, dopo 24 ore di lievitazione aggiungere gli ingredienti eimpastare fino ad ottenere un prodotto elastico come un velo, quindi far riposare per 50 minuti
Aggiungere 160 g di canditi.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Stagliare l'impasto e posizionandolo negli stampi da colomba precedentemente imburrati e infarinati, fatto ciò lievitare per 6/7 ore
L'importante è rispettare il peso in ogni stampo con un max di 650 g di impasto.
Una volta lievitato il prodotto stendere la glassa.
Frullare il tutto e aggiungere 50 g di albume d'uovo infine spalmare sulla colomba aggiungendo la granella di zucchero e mandorle intere
Cottura 180°C per 60 minuti una volta cotta posizionarla a testa in giù per 4 ore.

Vino consigliato

"Intenso 05" Moscato Dolce Beneventano IGP - Cantina di Solopaca

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com