



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003505 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Giu 2021 alle ore 08:13**

**da CLEMENTINA PAONE**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Colomba San Francisco

La mia colomba con lievito di San Francisco, leggerissima, molto gustosa con un retrogusto davvero speciale

Tempo di preparazione: 48 ore

### Ingredienti per 6 persone

Lievitati Primo impasto:

220 g Farina 00

64 g Lievito di San Francisco

120 g Acqua

65 g Zucchero

60 g Tuorlo a pasta gialla

80 g Burro da centrifuga

Lievitati secondo impasto:

85 g Farina 00

3 g Malto o miele

60 g Zucchero

20 g Aroma (50% di vaniglia e 50% di arancia candita)

30 g Curcuma

60 g Tuorlo

3 g Sale

80 g Burro da centrifuga

250 g Mortadella a cubetti

250 g Pistacchi sgucciati

Glassa:

20 g Mandorle sgucciate

6 g Nocciole

13 g Granella di pistacchio

70 g Zucchero

3 g Farina di mais

3 g Fecola

10 g Albume

Q.b. Granella di zucchero

### Strumenti di cottura

Stampo da 750gr

### Preparazione

Primo impasto : Setacciare la farina aggiungere il lievito e mescolare il tutto per 10 minuti. Aggiungere lo zucchero in diverse riprese e una volta assorbito unire il burro e le uova, amalgamare il tutto a più riprese per aiutare l'assorbimento.

Riporre una ciotola con dentro l'impasto ricoprendola con una pellicola e lasciarla lievitare ad una temperatura di 25° fino a quando non sarà triplicata. Mi aiuto con ciotole graduate per capire l'evoluzione della lievitazione.

Secondo impasto: Aggiungere all'impasto 1: la farina con il malto poi lo zucchero facendo assorbire il tutto almeno al 50% incorporare poi le uova, il sale, gli aromi e il burro. Il tutto a piccole dosi. aggiungere il fine curcuma e sale. Incorporare il tutto e lasciare riposare per un'ora in un contenitore coperto da pellicola trasparente. Effettuare una pirlatura ogni 15 minuti e poi dividere l'impasto a metà e riporlo nello stampo. Formare prima le ali e poi il corpo. Lasciare lievitare per 8 ore.

Glassa: sbattere gli albumi, aggiungere tutti gli ingredienti e spalmare sulla colomba senza sgonfiare l'impasto. Decorare poi con mandorle e granelle.

Forno statico per i primi 15 minuti a 200° poi per i prossimi 35 minuti a 160°.

Una volta sfornata infilzatela con appositi ferri e lasciatela capovolta per almeno 6 ore.