



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.