



Ricetta N. RE000390

Registrata in data 26 Mar 2016 alle ore 08:55

da HORTENSIA MARTINEZ

## Colomba tutta pura

La colomba tutta pura, fatta con pasta madre a lunga lievitazione di 72 ore, senza l' utilizzo di derivati di origine animali, anche per le persone intolleranti al lattosio ed uova.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Per un stampo di 750 g

400 g di farina di kamut

300 g di acqua tiepida

100 g di pasta madre rinfrescata il giorno prima

Scorze d' arancio e succo d'ara ciò a piacere

100 g di olio di girasole spremuto a freddo

50 g di zucchero di canna

100 g di mandorle

5 g di sale

### Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti insieme alla pasta madre, lavorare energicamente l' impasto rigorosamente a mano altrimenti si riscalda troppo, dopodiché metterlo negli appositi stampi per la colomba. Lasciare lievitare fino al raddoppio. Se lo fate la sera per tutta la notte in ambiente umido e caldo 27°- 30° successivamente infornare a 190° per 1 ora. Appena sfornata pennellare la colomba con malto di riso e decorare con le mandorle precedentemente tostate, lasciare raffreddare per 1 gg. Potete scegliere di riempire la colomba con crema, cioccolato, se uvetta inserirla prima nel impasto.

### Vino consigliato

Porto Pedro Ximenez