



Ricetta N. RE003478 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 02 Apr 2021 alle ore 19:45

da ANIELLO DI CAPRIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Colomba classica di Aniello Di Caprio

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 0 persone

Primo impasto:

2050 ml Acqua

1400 g Zucchero

1300 g Lievito madre

4000 g Farina 360/380

1600 g Tuorli

1500 g Burro

5 g Sale

Secondo impasto:

1000 g Farina 360/380

1050 g Zucchero

500 g Miele d'arancia

1100 g Tuorli

2000 g Burro

500 g Burro liquido

100 g Sale

3 Bacche di vaniglia

5000 g Cubetti d'arancia

Preparazione

Primo impasto: impastare, dopo aver rinnovato per tre volte il lievito naturale, il lievito, la farina, lo zucchero e l'acqua fino a quando non si forma la maglia glutinica. Aggiungere a filo i tuorli ed infine il burro morbido. L'impasto finale dovrà avere una temperatura di 24/25°C. Mettere in stufa e lasciar triplicare per circa dodici ore.

Secondo impasto: mettere nell'impastatrice il primo impasto con la farina. Formare la maglia glutinica e aggiungere miele, tuorli e zucchero precedentemente emulsionati. Alternare l'inserimento del burro con il sale ed infine aggiungere i cubetti d'arancia. Far riposare l'impasto per circa mezz'ora nell'impastatrice. Pesare i pezzi desiderati. Pirlare e far puntare in stufa per 40 minuti a 28°C senza umidità. Pirlare di nuovo e mettere nel pirottino. Mettere in stufa per circa 6/8 ore fino a quando l'impasto non arrivi al bordo dello stampo.

Per la copertura: mettere circa 70g di ghiaccia, 20g mandorle intere con bucce e zucchero a granella doppia.

Infornare per circa 50 minuti fino a gelificazione della farina. Sforzare e capovolgere le nostre colombe. Lasciar raffreddare per circa 12 ore, poi confezionare e mettere in vendita.