

Colomba casalinga (Dolci)



Preparazione

Setacciate le due farine e preparate il lievito impastando 150 g di farina con il lievito sciolto in 125 g di latte tiepido. Lasciate lievitare per circa un'ora. Trascorso il tempo necessario aggiungete al lievito altri 150 g di farina, 120 g di zucchero, il latte rimasto e 125 g di burro. Impastate il tutto e lasciatelo lievitare per almeno 3 ore.

Unite a questo punto il resto degli ingredienti, ovvero le uova, i tuorli, i canditi, le scorze grattugiate, il burro e la farina restanti, il miele e la vanillina. Impastate e lasciate lievitare per 12 ore a temperatura costante. Trascorso questo tempo trasferite l'impasto in due stampi da 750 g e fatelo raddoppiare di volume. Quando sarà a circa 1 cm di distanza dal bordo cospargete le colombe con la glassa che avrete preparato mescolando con un frusta la farina di mandorle, lo zucchero a velo e gli albumi. Decorate la superficie con le mandorle intere e lo zucchero a granella. Infornate, infine, a 200° per 10 minuti, dopo di che abbassate a 180° per altri 40 minuti. Ricordate di coprire con un foglio di alluminio la superficie della colomba a metà cottura per evitare che la glassa si scurisca troppo.

Consigli

Un consiglio molto importante che dovrete tenere presente durante la preparazione della vostra colomba pasquale, è quello relativo alla temperatura del latte da impiegare: lo stesso non dovrà essere freddo, bensì, leggermente tiepido.

Curiosità

L'invenzione della colomba pasquale è tutta italiana: la stessa, infatti, è stata creata attorno agli anni Trenta del Novecento e da allora è la protagonista incontrastata delle tavole pasquali di tutti gli italiani. Tuttavia, narra la leggenda che in epoca longobarda esistesse già un dolce a forma di colomba.

Informazioni

Preparazione 360 minuti

Cottura 50 minuti

Dosi per 12 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 250 grammi

Farina manitoba 450 grammi

Zucchero 200 grammi

Latte 250 millilitri (tiepido)

Lievito di birra 25 grammi

Miele 60 grammi

Burro 220 grammi

Uova 2 unità

Tuorli d'uovo (4 tuorli d'uovo)

Vanillina 3 bustine

Canditi 150 grammi (all'arancia)

Zucchero a velo 150 grammi (per la glassa)

Albume d'uovo 3 unità (per la glassa)

Farina di mandorle 150 grammi (per la

glassa)

Mandorle 100 grammi

Zucchero (in granella, qb)

Arance (la scorza di un limone e la scorza di un'arancia)