

La Colomba

INGREDIENTI:

1°IMPASTO
2/2,5 KG DI LIEVITO NATURALE
1,800 KG DI ACQUA
5 KG DI FARINA SPECIALE 300 W
2 KG DI ZUCCHERO SEMOLATO
1,800 KG DI TUORLI D' UOVO
2KG DI BURRO ANITRO
2°IMPASTO
1 KG DI FARINA
800 GR DI TUORLI D' UOVO
600 GR DI ZUCCHERO AVELO
80 GR DI SALE
500 GR DI PASTA DI ARANCIO
3,500 KG DI FRUTTA CANDITA SCELTA
OPPURE 2,500 KG DI CIOCCOLATO
TRITATO GROSSOLANAMENTE (PER
COLOMBA AL CIOCCOLATO)



GHIACCIA PER GLASSARE LE COLOMBE

INGREDIENTI:

1 KG DI FARINA DI MANDOLE O DI NOCCIOLE
3 KG DI ZUCCHERO
300 GR DI AMIDO DI MAIS
CHIARA D' UOVO Q.B.

PROCEDIMENTO:

1°IMPASTO:

METTERE NELL' IMPASTATRICE METà DELL' ACQUA IL LIEVITO, LO ZUCCHERO E LA FARINA, LASCIARE INCORDARE ED IMPASTARE BENE FINO AD OTTENERE UN IMPASTO BEN SODO, AGGIUNGERE IL RESTO DELL' ACQUA E LENTAMENTE LE UOVA LASCIANDO SEMPRE L' IMPASTO BEN SOSTENUTO, AGGIUNGERE IN FINE IL BURRO FINO AD OTTENERE UN IMPASTO LISCIO .

METTERE IN ALCUNI SECCHI DI PLASTICA COPERTI E LASCIARE LIEVITARE FINO AL RADDOPPIO DELL' IMPASTO PER UN TOTALE DI 10/15 ORE.

RIMETTERE L' IMPASTO E FARE INCORDARE NUOVAMENTE AGGIUNGENDO LA FARINA E IN SUGUITO TUTTO GLI ALTRI INGREDIENTI LENTAMENTE.

AVENDO CURA DI AVERE UN IMPASTO SEMPRE BEN SOSTENUTO. APPENA PRONTO L' IMPASTO AGGIUNGERE UN PO' DI OLIO DI OLIVA E AGGIUNGERE LA FRUTTA PER LA COLOMBA CLASSICA O IL CIOCCOLATO PRECEDENTEMENTE RAFFREDDATO IN CONGELATORE

PER QUELLA AL CIOCCOLATO.

METTERE L'IMPASTO IN ALCUNI CONTENITORI LEGGERMENTE OLIIATI E LASCIARE PUNTURA IN STUFA ALLA TEMPERATURA DI 27/25°.

DOPO 40/50 MINUTI, PREPARARE LE PEZZATURE PIRLANDO BENE LE MASSE DEL PESO DESIDERATO.

LASCIARE RIPOSARE E METTERE NEGLI STAMPI E LASCIARE LIEVITARE IN STUFA PER 7/8 ORE FINO AD ARRIVARE AL BORDO DELLO STAMPO, RICOPRIRE CON LA GHIACCIA AGGIUNGERE DELLO ZUCCHERO A GRANA GROSSO, E UNIRE QUALCHE MANDORLA PER DECORAZIONE E SULLA TESTA METTERE UNA CILIEGIA ROSSA PER L'OCCHIO.

RACCOMANDIAMO DI NON SAVERE FRETTE poiché LA LIEVITAZIONE Può AUMENTARE DI DURATA. RISPETTARE I TEMPI E CUOCERE A FORNO PARTENZA 170° PER CIRCA UN'ORA LE PEZZATURE DA 1KG.

A QUASI COTTURA ULTIMATA APRIRE LA VALVOLA ED AVERE CURA DI APPENA USCITE ATTACCARLE AGLI SPILLONI, GIRARLE SOTTOSOPRA E LASCIARLE RAFFREDDARE BENE PRIMA DI IMBUSTARLE.

n.b. : poiché il lievito è naturale, ottenuto dalla fermentazione della farina, (non è un lievito di birra), la maturazione dell' impasto può variare a seconda della forza del lievito.